R921103

Library

of the

University of Toronto

L'ÉCOLE
DU JARDIN
POTAGER.

TOME SECOND.

Digitized by the Internet Archive
in 2009 with funding from
University of Ottawa

http://www.archive.org/details/lcoledujardinp02comb

L'ÉCOLE
DU JARDIN POTAGER,

QUI COMPREND LA DESCRIPTION exacte de toutes les Plantes Potageres ; les qualités de Terre, les situations & les climats qui leur sont propres ; la culture qu'elles demandent ; leurs propriétés pour la vie, & leurs vertus pour la santé ; les différens moyens de les multiplier ; le tems de récueillir les graines ; leur durée, &c. La maniere de dresser & de conduire les Couches & d'élever des Champignons en toute saison, &c.

Par l'Auteur du Traité de la Culture des Pêchers.

NOUVELLE EDITION.

TOME SECOND.

A PARIS, *rue S. Jacques.*

Chez { ANT. BOUDET, Imprimeur du Roi.
P. A. LE PRIEUR, Imprimeur du Roi.

M. DCC. LII.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI.

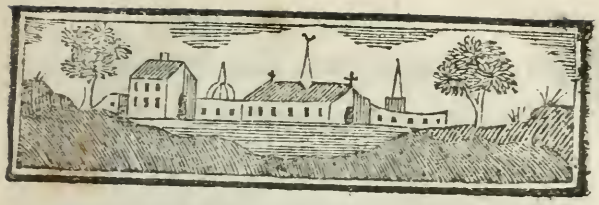
TABLE
DES SOMMAIRES

Contenus dans ce II. Volume.

DU Cran.	Page 1.
Du Creſſon.	6
De l'Echalotte.	15
De l'Epinars.	19
De l'Eſtragon.	37
Du Fenouil.	40
De la Feve de Marais.	51
De la Garderobe.	62
Du Haricot.	67
De l'Hyſſope.	98
De la Laitue.	102
De la Lavande.	166
Du Laurier.	178
De l'Epicerie.	188
De la Mâche.	192
De la Marjolaine.	199
De la Meliſſe.	206
Du Melon.	212
Du Melongene.	289
De la Moutarde.	298

Du Navet. Page 307
De l'Oignon. 320
De l'Oſeille. 350
Du Panais. 367
De la Patience. 372
De la Percepierre. 377
Du Perſil. 381
De la Pimprenelle. 393
Du Poireau. 396
De la Poirée. 405
Du Pois. 414
Du Poivre long. 470
Du Pourpier. 474
De la Raiponce. 485
De la Rave & du Radix. 489
Du Romarin. 513
De la Roquette. 519
De la Rue. 525
Du Salſifix d'Eſpagne. 532
Du Salſifix commun. 543
De la Sariette. 547
De la Sauge. 553
Du Thim. 568
Du Topinambour. 573
De la Trique-Madame. 575
De la Truffe. 577

Fin de la Table des Sommaires.



L'ÉCOLE DU JARDIN POTAGER.

CHAPITRE TRENTE-QUATRE.

Description du CRAN, *ses propriétés, sa culture, &c.*

DU CRAN.

CETTE Plante qu'on appelle d'un autre nom le grand Raiffort, ou le Raiffort sauvage, est vivace.

Sa racine est longue & grosse, rampante, blanche, d'un goût piquant & brûlant; ses feuilles sont longues de 15 à 18 pouces, larges à pro-

DU CRAN.

portion, pointues, d'un beau verd luſtré, un peu cloquetées, rudes & dentelées ſur les bords; quelquefois elle porte une tige, & ſouvent elle n'en porte point; cette tige s'éléve à un pied & demi ou deux pieds; elle eſt droite, ferme, canelée, creuſe, & porte de petites fleurs blanches à quatre petales, diſpoſées en croix, auſquelles ſuccédent de petits fruits preſque ronds, qui renferment la ſemence.

Sa racine, qui eſt la ſeule partie dont on faſſe uſage, réveille l'appetit, & on la mange avec la viande en place de moutarde, étant rappée fraîchement; ſon goût eſt preſque le même, & c'eſt pour cela qu'on l'appelle la Moutarde des Allemands: on la mange également avec le beurre frais, dont on fait des tartines; c'eſt le déjeûner ordinaire des Flamands: on comprend delà qu'il ne faut en arracher qu'à meſure qu'on en

a beſoin ; & c'eſt une reſſource utile dans les campagnes éloignées où on n'a pas toujours de la Moutarde ſous ſa main : je dis utile pour ceux à qui les viandes naturelles ne piquent pas aſſez le goût.

DU CRAN.

Ses vertus pour la médecine ſont d'être ſtomacale, pectorale, & anti-ſcorbutique ; on la coupe par roüelles, & on la fait infuſer pendant 12 heures dans une décoction d'orge, ou bien on la fait bouillir pour en faire une tiſanne ; la doſe eſt d'une once ſur une pinte d'eau ; les Scorbutiques s'en trouvent fort ſoulagés, & c'eſt un des plus grands remédes contre ce mal ; on fait boire auſſi aux Phthiſiques le lait où cette racine a bouilli, & aux Hydropiques le vin blanc où elle a infuſé ; les Aſthmatiques en reçoivent auſſi du ſoulagement ; & elle a de plus la vertu de pouſſer les urines.

Cette Plante croît naturellement au bord des ruiſſeaux, des rivieres, des

DU CRAN.

étangs, & dans les prairies humides; on la cultive auſſi dans les Jardins, & ſes vertus lui font bien mériter d'y avoir place : quelques-uns prétendent qu'il y en a deux eſpéces, l'une plus grande que l'autre; mais après y avoir donné aſſez d'attention, je n'attribue la prétendue différence qu'à la qualité de terre plus ou moins graſſe qui rend la Plante plus ou moins forte.

Elle ſe multiplie de trois maniéres, ou de graine qu'on ſeme au Printems, ou de ſes rejettons qu'on ſépare des vieux pieds, ou de ſon pied même qu'on coupe par roüelles à l'épaiſſeur de trois lignes, & qu'on remet dans terre; mais cela ſe doit faire en même tems qu'on arrache le pied, & dans une ſaiſon où la ſéve ſoit en action; chaque roüelle fait une racine qui forme un pied tout comme les rejettons. La plûpart des racines coupées de même, produiſent le même effet; c'eſt une expérience qu'il eſt fa-

cile de faire, & qui prouve qu'une même Plante contient beaucoup de germes dans ſa ſubſtance, auſſi-bien que dans ſa ſemence. DU CRAN.

Il faut la renouveller tous les ans pour en avoir toûjours qui ſe ſuccéde dans le dégré de bonté qu'elle doit avoir : car ſa racine devient dure & cordée dès la troiſiéme année ; enſorte qu'elle n'eſt parfaitement bonne que pendant le courant de la ſeconde (j'entends pour l'uſage de la vie) ayant beſoin de la premiére pour ſe former.

Sa culture n'a rien de particulier ; il faut obſerver ſeulement de la placer dans la terre la plus fraîche qu'on ait, & dans une ſituation un peu ombragée.

CHAPITRE XXXV.

Description du CRESSON, *ses différentes espéces, ses propriétés, sa culture, &c.*

DU CRESSON. LE Cresson est une Plante annuelle qui sert dans les fournitures des salades ; elle n'a pas d'autre usage pour la vie, mais elle a de grandes vertus pour la santé.

Il y en a trois espéces fort distinctes par leur feuillage, mais d'un goût à peu près semblable ; le commun, le frisé & le doré.

Le Cresson commun, plus connu sous le nom de Cresson Alenois, a la feuille assez petite, découpée profondément comme le Persil, d'un verd tendre & d'un goût agréable ; lorsqu'il monte en graine, il pousse une tige rameuse de dix-huit pouces ou deux pieds de hauteur, dont tous les ra-

meaux ſont garnis de petites fleurs blanches, diſpoſées en croix, qui fleuriſſent les unes après les autres, auſquelles ſuccéde une petite capſule ronde & applatie, qui renferme la graine d'où elle ſe retire fort aiſément; cette graine eſt de couleur jaune-orange foncé, platte, longuette, menue, & d'un goût brûlant. DU CRESSON.

Le Creſſon friſé différe par ſa feuille qui eſt friſée & bouclée comme le Choux brun, aſſez grande, & d'un verd foncé; il eſt reſſemblant au précédent pour tout le reſte.

Le Creſſon doré a la feuille oblongue, de la largeur du doigt, plus ou moins, découpée inégalement ſur les bords, & d'un jaune doré, d'où il tire ſon nom; ſa tige eſt rameuſe, & ſa fleur blanche comme dans les autres, mais ſa graine eſt de moitié plus petite, & d'une couleur plus claire.

On ſe ſert en médecine de la feuille & de la ſemence de ces trois eſpéces,

DU CRESSON.

l'une & l'autre eſt chaude & deſſicative, attenuante, apéritive & abſterſive; l'uſage principal en eſt dans l'enflure de la rate, le ſcorbut & le tartre mucilagineux des poulmons; ſa ſemence fait ſortir la rougeole; on la broye avec du Sain-doux, pour frotter & guérir la tête & autres parties galeuſes; la Plante en totalité eſt un ſpécifique contre les vers, & principalement contre ceux du péricarde.

Ces trois eſpéces de Creſſon ne ſe multiplient que de graine qui ſe ſeme toute l'année, ſoit ſur couche, ſoit ſur terre; elle ſe mêle ſur la couche avec toutes les petites ſemences, & leve au bout de trois jours: huit jours après on commence à couper ſa feuille, & elle fait d'autant plus de plaiſir qu'elle eſt plus petite: il faut par conſéquent en ſemer un peu tous les 15 jours; elle ne demande aucun ſoin particulier: quatre pouces de terreau ſuffiſent à cette plante.

Du Cresson.

Passé les mois de rigueur, il n'a plus besoin de la couche, & on le seme en pleine terre par rayons; mais pendant les chaleurs il faut le semer à l'ombre, & le mouiller souvent; il demande une terre meuble & un peu terrautée.

On laisse monter celui qu'on veut garder pour graine, qui se trouve mûre en Juin, s'il a été semé en Mars, & on en arrache les pieds, dès que les premieres capsules commencent à s'ouvrir; on la laisse sécher encore quelques jours; on la bat & on l'enferme tout de suite. Elle se conserve bonne deux ans.

Il y a une quatriéme espéce de Cresson qui croît naturellement dans les fontaines, par-tout où il y a des eaux vives; j'en dirai les propriétés, quoiqu'il ne soit pas du nombre des Plantes cultivées; la ressemblance qu'il a avec les autres espéces m'y autorise, d'autant plus que dans les grands

Du Cresson.

parcs il eſt aſſez ordinaire d'en voir autour des canaux & des ſources qui s'y trouvent.

Cette Plante forme pluſieurs tiges baſſes & rampantes, qui ſe nourriſſent dans l'eau, & qui nagent ſur la ſuperficie; ſes racines ſont blanches, nombreuſes, & fort déliées; ſes tiges tendent à un pied environ; elles ſont courbées, aſſez groſſes, creuſes, rameuſes, d'un verd tirant quelquefois un peu ſur le rouge; ſes feuilles ſont preſque rondes, rangées pluſieurs ſur une côte qui eſt terminée par une impaire, toûjours vertes, odorantes, d'un goût un peu piquant & agréable; ſes fleurs naiſſent aux extrémités des tiges & des rameaux, petites, blanches, diſpoſées en croix: à la fleur ſuccéde une ſilique qui ſe diviſe en deux loges remplies de ſémences preſque rondes, menues, rougeâtres, & âcres au goût.

Cette eſpéce qu'on nomme le Creſ-

DU CRESSON.

ſon de Fontaine, a non-ſeulement toutes les vertus des autres, mais elle les a dans un dégré ſupérieur, & parfaitement éprouvées ; elle eſt apéritive, diurétique, antiſcorbutique, ſtomacale & hyſtérique : on met une poignée de ſes feuilles avec les tiges dans les bouillons apéritifs d'écréviſſes & d'herbes hépatiques qui purifient le ſang & le rendent fluide ; elle ſoulage auſſi les Hydropiques & les Hypocondriaques, & détournent les affections ſoporeuſes : ſa feuille bouillie dans le lait eſt excellente aux poitrines ſouffrantes (j'entends le breuvage) ; on l'employe pour purifier le ſang, priſe en décoction ; elle eſt en même-tems déterſive & inciſive ; elle rétablit les régles & l'expectorarion ; elle eſt le reméde ſpécifique du ſcorbut ; elle guérit de la gratelle, en ſe frottant avec la feuille ; ſon ſuc flétrit les polypes du nez & les fait tomber, pourvû qu'on les en lave ſouvent ; le même

DU CRESSON.

ſuc tenu à la bouche ſoulage la paralyſie de la langue, réveille l'eſprit & les ſens, & fait éternuer ; mis dans l'oreille, il appaiſe la douleur des dents quand elle provient d'une cauſe froide ; la feuille appliquée en cataplaſme, & mêlée avec du levain, réſout les froncles & toute ſorte d'apoſtumes ; elle ſoulage de même les gouttes ſciatiques, appliquée de la même maniére ſur la partie douloureuſe.

Avec tant de propriétés pour la ſanté, cette Plante a encore l'avantage de ſervir d'aliment ; on la mange en ſalade avec plaiſir ; on la ſert ſous la volaille rotie, & elle n'y flatte pas moins le goût ; elle mérite bien enfin que ceux qui en ont chez eux ou dans leur voiſinage veillent à ſa conſervation, en la débarraſſant des mauvaiſes herbes qui l'étouffent dans les places que lui a aſſigné la nature, & en empêchant les beſtiaux de la fouler aux pieds lorſqu'ils vont paître.

DU CRESSON.

On doit prendre garde qu'il y a une autre eſpéce d'herbe autour des fontaines qui reſſemble aſſez au Creſſon, & qui n'en eſt rien moins ; la feuille, quoique conformée à peu près de même, eſt plus pointue & plus grande. On eſtime particulierement le Creſſon qui croît à Cailli en Normandie ; l'eſpéce en eſt plus petite, plus tendre & d'un goût plus fin que celui des environs de Paris.

Ceux qui ſe trouvent dans des pays ſecs & arides, éloignés de tout ruiſſeau & fontaine où cette Plante ſe produit, & qui ſont dans le cas d'en avoir un beſoin actuel pour quelque maladie, peuvent en élever quelques pieds chez eux, & en voici la maniére : on fait faire un ou pluſieurs baquets de deux pieds environ de diametre ſur cinq à ſix pouces de hauteur, qui ſont percés dans le bas à fleur du fond ſur un des côtés ; on les remplit à moitié de terre, & on y plante deux ou trois pieds

DU CRESSON.

de Creſſon qu'on envoye arracher dans l'endroit le plus voiſin; auſſi-tôt planté on l'inonde d'eau, de maniére qu'elle excéde d'un bon pouce la ſuperficie de la terre, & on le laiſſe en cet état; il reprend racine, & pouſſe comme dans une fontaine ſi l'on obſerve deux choſes, 1°. D'entretenir toûjours ce pouce d'eau ſur la ſuperficie, 2°. De changer de tems en tems l'eau qui ſe corromproit dans les chaleurs par un trop long ſéjour; on n'a qu'à déboucher le trou, elle s'écoule; & quand elle eſt écoulée on remet la cheville, on verſe enſuite de la nouvelle eau. Aux approches des gêlées on enferme ces baquets, & on leur donne de l'air autant que le tems le permet.

CHAPITRE XXXVI.

Description de l'ECHALOTTE, ses différentes espéces, ses propriétés, sa culture, &c.

De l'Echalotte.

L'ECHALOTTE est une espéce d'Oignon, ou, pour m'exprimer autrement, un assemblage de plusieurs bulbes unies ensemble, un peu plus grosses qu'une Aveline, & portées sur un paquet de racines fibreuses; ces bulbes sont allongées, d'un rouge pâle à l'extérieur, & blanches en dedans, ayant le goût & l'odeur approchant de celui de l'Ail, mais moins fortes & plus agréables; ses feuilles sont nombreuses, longues, menues, cylindriques & fistuleuses, de même saveur & odeur à peu près que la bulbe; elle ne porte ni tige, ni fleurs, du moins je n'en ai jamais vû, & je crois que M. Lemery

DE L'ECHALOTTE.

s'eſt fort trompé à cet égard dans la deſcription qu'il en a faite.

Il y en a deux eſpéces, la commune & la groſſe, qui ſe reſſemblent dans tous les points que je viens d'articuler à la groſſeur près; la bulbe de cette derniere eſt une fois plus groſſe que celle de la premiere, & ſes feuilles ſont preſque auſſi fortes que celles de la Ciboule : on comprend de-là qu'elle eſt d'un meilleur rapport que l'autre; mais elle n'eſt encore que dans les mains de quelques curieux, & je ne ſçaurois dire d'où elle nous eſt venue; on doit être empreſſé de la connoître & de la multiplier.

Cette Plante, j'entends la bulbe, eſt d'un grand uſage dans toutes les cuiſines : elle excite l'appetit, & pique agréablement le goût; on la mêle dans la plûpart des ſauces, tant en gras qu'en maigre, & elle s'allie particulierement bien avec l'huile & le vinaigre; elle ne laiſſe point de goût après elle com-

me l'Oignon & l'Ail, quand on en a mangé; & c'eſt en quoi elle plaît mieux à beaucoup de perſonnes. On ne fait point d'uſage de ſa feuille.

DE L'ECHALOTTE.

Sa bulbe eſt fort apéritive ; on s'en ſert quelquefois dans la médecine pour les eſquinancies, & l'uſage en eſt bon à ceux qui ont la pierre & qui ſont ſujets à des rétentions d'urine; on prétend auſſi qu'étant pilée & appliquée ſur les morſures de chiens enragés, elle en empêche les ſuites fâcheuſes : elle eſt bonne encore pour préſerver du mauvais air, & on s'en ſert au défaut de l'Ail.

Cette Plante ſe multiplie de ſes tubercules qu'on ſépare comme ceux de l'Ail, & on les plante au commencement de Mars en bordures ou en planches à 4 pouces de diſtance en tout ſens, avec l'attention de ne les enterrer qu'à fleur de la ſuperficie du terrein; quatre jours après on voit pouſſer le germe, & dès le mois de Mai on commence

De l'Echalotti.

à en faire uſage ; mais pour les conſerver, il faut attendre de les arracher juſqu'à ce que la fanne ſoit tout-à-fait ſéche ; & c'eſt ordinairement ſur la fin de Juin ; elles ſe conſervent parfaitement tout l'Hyver, pourvû qu'on les ait laiſſé bien ſécher avant que de les enfermer, & qu'on les tienne dans un lieu ſec. Sa culture ne demande aucun ſoin particulier ; beaucoup de Jardiniers les plantent autour des planches d'Oignons, & elles ſont fort bien dans cette diſpoſition, pourvû que le terrein leur convienne ; car j'obſerverai à cet égard qu'elle ne réuſſit pas dans toute ſorte de terre, étant ſujette fort ſouvent à nuiler & à pourrir dans le pied, & je ne ſçai d'où cela dépend préciſément, ni quelle ſorte de fonds lui eſt plus favorable ; car je l'ai vûe plus d'une fois réuſſir & manquer tour à tour dans les terres légeres, & avoir le même ſort dans d'autres plus graſſes ; je crois que ſa réuſſite dépend en

meilleure partie des tems qui surviennent ; chacun éprouvera dans son terrein la place qui peut le mieux lui convenir ; & pour plus de sûreté, on peut en mettre en différens endroits ; si elle ne vient pas bien dans l'un, elle peut mieux venir dans l'autre. Au surplus, on doit avoir attention, quand on les plante, de choisir les tubercules les plus déliés & les plus allongés, la bulbe en sera plus belle.

De l'Eckalotte.

CHAPITRE XXXVII.

Description de l'Epinar, ses différentes espéces, ses propriétés, sa culture, &c.

CETTE Plante est annuelle : il y en a deux espéces ; la commune, autrement nommée l'Epinar mâle, & celle qu'on appelle la grande espéce ; quelques-uns voudroient en compter une troisiéme qu'ils nomment l'Epinar fé-

De l'Epinar.

melle ; mais ils ont tort de la regarder comme une eſpéce, puiſque toutes ſes fleurs ſont ſtériles, & que c'eſt une dégénération des deux autres eſpéces, parmi leſquelles celle-ci ſe produit dans toutes les ſemences qu'on fait.

De l'Epinar.

La racine de l'Epinar commun eſt menue, blanche, ſimple, garnie de peu de fibres ; ſa tige eſt haute de deux pieds & plus, creuſe, cylindrique, canelée, partagée en pluſieurs rameaux ; ſes feuilles ſont preſque ſemblables à celle de l'Arroche, portées ſur de longues queues ; celles qui ſont au bas des tiges ſont quelquefois découpées des deux côtés à leur baſe, terminées en pointe, & celles du haut de la tige ont ſeulement deux prolongemens, & comme des oreilles à leur baſe : cette Plante ne porte aucune fleur, mais ſeulement des fruits verds, chargés de quatre filamens blanchâtres ; les embrions naiſſent des aiſſelles des feuilles aux extrémités des

rameaux, par pelottons, entaſſés les uns ſur les autres, qui ſe changent en un fruit de la groſſeur d'un grain de veſſe, rond, applati & liſſe, de couleur cendrée en muriſſant, & rempli d'une graine en forme de poires; d'autres l'ont beaucoup plus applati, preſque triangulaire & piquant; cette différence de graine des uns aux autres autoriſe encore quelques auteurs à en vouloir faire deux eſpéces différentes; mais il eſt à remarquer que c'eſt la ſeule différence qu'il y ait dans la Plante, & qu'elle ne vaut pas la peine qu'on la diviſe en deux eſpéces; d'ailleurs j'ai éprouvé qu'en ſemant de la graine piquante, il en vient quelquefois des pieds qui font la graine ronde, & de même en ſemant de la ronde, il en vient des pieds qui la font piquante; il me paroît donc que cela doit être conſidéré ſimplement comme une variété & un jeu de la nature.

DE L'EPINAR.

De l'Epinard.

L'Epinar de la grande espéce differe de la premiere, en ce que la Plante en est beaucoup plus forte & plus élevée, & les feuilles plus grandes, plus arrondies & plus épaisses : sa graine est ronde comme l'autre, de même grosseur & de même couleur.

La premiere espéce est plus délicate au goût des uns ; la seconde fournit davantage, & suivant d'autres elle a le goût plus décidé; elle résiste mieux aussi pendant l'Hyver, & fond moins au feu ; chacun pourra se contenter.

On l'employe en gras & en maigre ; mais la façon de la préparer est toûjours la même ; on épeluche & on lave bien d'abord toutes ses feuilles, on les jette dans l'eau bouillante où on les fait amortir, & on les retire au bout d'un demi-quart-d'heure pour les faire égoûter : l'usage le plus commun est de hacher les Epinars quand ils sont cuits, mais les bons Cuisiniers ne le font pas, & les apprêtent tels qu'ils

sortent de l'eau, ayant reconnu qu'ils perdoient dans cette opération la meilleure partie de leur suc & de leur goût, de maniére qu'il ne reste plus en quelque façon que le marc ; la méthode de quelques autres est de les faire cuire sans eau, d'autant qu'ils en rendent assez d'eux-mêmes, & il est vrai qu'ils en ont beaucoup plus de goût ; mais il ne faut pas d'abord un trop grand feu qui les brûleroit ; dans quelques pays on les mange cruds en salade, lorsqu'ils sont jeunes & tendres ; enfin les Auteurs conviennent unanimement que de telle façon qu'on en use c'est un aliment salutaire, quoique peu nourrissant.

DE L'ÉPINARD.

Ce mets sert pour les entremets dans les tables les plus délicates, soit au jus, soit à la crême, & c'est toûjours le plat le premier pris, accommodé simplement au beurre & relevé par l'oignon & les épices ; il plaît en général ; d'autres y mettent de la crê-

DE L'EPINAR.

me, avec une écorce de Citron, & quelque gouttes de fleurs d'Orange; ſous l'alloyau & le gigot il n'eſt point d'herbage ſi délicat, & qui prenne mieux le jus des viandes; on en fait encore des tourtes excellentes; il eſt employé auſſi dans les farces, avec l'Oſeille, pour adoucir ſon acidité, de même que dans la ſoupe; l'eau où on les fait cuire a une qualité particuliere pour dégraiſſer & nétoyer le fer, particulierement les tournebroches.

Ses propriétés dans la médecine ſont d'amollir & lâcher le ventre, d'adoucir la toux & les âcretés de la poitrine; l'eau diſtilée de ſes feuilles eſt ſouveraine auſſi pour appaiſer la chaleur des entrailles, & les ardeurs d'un eſtomac irrité par une bile enflammée; on ſe ſert encore de ſes feuilles dans les décoctions & cataplaſmes émollients. Les Aſthmatiques reçoivent un grand ſoulagement & quelquefois ſont guéris radicalement par

l'uſage

l'uſage fréquent des Epinars bouillis avec le veau, & c'étoit le ſeul reméde que faiſoit M. Fagon, premier Médecin de Louis XIV. qui étoit fort incommodé de ce mal; appliquées à l'extérieur ſur le ventre & ſur le foye elles en diſſipent l'inflammation & la douleur; le trop fréquent uſage de cette plante, au ſentiment d'un Auteur moderne, rend le ſang mélancolique; mais l'expérience de M. Fagon détruit, ce ſemble, cette opinion. DE L'EPINARD.

Les deux eſpéces dont j'ai parlé, ſe cultivent abſolument de la même maniere, & on peut en ſemer pendant huit mois entiers, depuis la fin de Février, juſqu'au mois d'Octobre; il faut choiſir la meilleure terre qu'on ait, la mieux amandée, & terrauter la ſemence, quand on le peut; on ſeme à la volée ceux qui doivent paſſer l'hyver, mais il convient mieux de ſemer par rayon ceux qu'on conſomme pendant l'Eté; il y a plus de

De l'Epinar.

facilité à les ſerfouir & à les couper.

La premiere qu'on ſeme pour paſſer l'Hyver ſe ſeme à la mi-Août, & on commence à en faire uſage dans les premiers jours d'Octobre : la ſeconde ſemence ſe fait à la mi-Septembre, & les Epinars ne ſe coupent guère avant l'Hyver ; la troiſiéme ſe fait dans les premiers jours d'Octobre, & ceux-ci qui demeurent petits, ſervent à ſuccéder aux premiers après l'Hyver ; on recommence à la fin de Février ou en Mars, & ces nouveaux ſemés ſe mangent après les derniers qui ont hyverné ; on les coupe dès qu'ils ſont aſſez forts ; ils n'ont que cette coupe, car après ils montent en graine, auſſi-bien que ceux des ſemences d'Automne ; quinze jours après on en ſeme encore un peu qui a le même ſort, on continue de quinzaine en quinzaine pendant tout l'Eté quand on aime ce légume au point de ne pouvoir s'en

laſſer, comme c'eſt le goût de beaucoup de perſonnes, enſorte qu'on peut en manger toute l'année, excepté dans les tems de gelée; encore avec la précaution de les couvrir ou d'en couper, pour enfermer à l'approche des mauvais tems, dans la ſerre, où ils ſe conſervent trois ſemaines en les remuant de tems en tems, on peut en avoir ſans diſcontinuation. On obſervera que la graine de l'Epinar commun eſt beaucoup plus prompte à lever que celle de la grande eſpéce, qui demeure quelquefois quinze jours ou trois ſemaines en terre.

DE L'EPINAR.

La ſeule culture que cette plante demande après avoir été ſemée, herſée & marchée, eſt d'être ſaclée exactement & mouillée au beſoin pendant l'Eté, ſans quoi elle jaunit & monte au ſortir de terre; ſi on peut la mettre à l'ombre dans les grandes chaleurs, la feuille en vient plus verte & plus belle; quand on la ſeme

DE L'EPINAY.

par rayons, on peut pratiquer ce que j'ai dit à l'égard des Carottes, & même mouiller la semence aussi-tôt marchée & recouvrir les rayons le lendemain ; c'est la méthode de nos Maréchés.

A l'entrée du Printems il faut nétoyer ceux qui ont passé l'Hyver, de toutes les feuilles que l'Hyver a gâtées; le cœur repousse plûtôt, la terre dégagée de toutes les ordures qui la couvrent, se met plus aisément en humeur, on les sarcle en même-tems.

Pendant l'Hyver & le Printems on ne doit se servir d'aucun instrument pour les cueillir, on les arrache à la main, à fleur de terre avec la queue, mais dans l'Eté cette sujettion seroit inutile, puisqu'on ne les coupe qu'une fois. Dans quelques Provinces on coupe le pied tout entier, mais cette méthode n'est pas bonne ; car outre qu'ils ne sçauroient plus repousser, le cœur qui est plus dur que la

feuille, se fait toûjours sentir quand on les mange, & n'est pas propre sur une table bien servie. DE L'EPINAR.

On en conserve pour graine la quantité qu'on juge à propos des premiers qui ont été semés avant l'Hyver; ils rapportent plus que les derniers, & la graine en est plûtôt meure; comme la tige s'éleve fort haute, j'entends de la grande espéce, on fait bien de la soutenir avec quelques lattes, & de la défendre le mieux qu'on peut des oiseaux qui en sont fort avides, de même que des mulots: la graine de ceux qu'on seme au Printems, quoique moins bien nourrie, serviroit également au défaut de celle dont les pieds ont passé l'Hyver, mais il s'en faut bien qu'ils en fournissent autant; on arrache enfin ou on coupe les tiges quand elles commencent à jaunir sans attendre qu'elles sechent tout-à-fait; la graine acheve de meurir au soleil étendue sur un drap.

DE L'EPINAR.

& se conserve bonne pendant trois ans.

Il se trouve des pieds stériles, comme je l'ai dit, mêlés avec ceux qui sont fertiles ; ces pieds qu'on appelle femelles, se distinguent facilement lorsque la Plante est élevée, en ce qu'elle est plus foible & plus jaune, & qu'au lieu de graine elle porte tout le long de ses rameaux des groupes de petites fleurs sans petales, qui ne sont, à proprement parler, que des étamines qui se dissipent & tombent en poussiere dès qu'on les touche. Il faut avoir soin d'arracher tous ces faux pieds à mesure qu'ils se font connoître, d'autant qu'ils sont infructueux, & qu'ils nuisent aux bons.

Aussi-tôt que la graine est seche, on ne doit pas différer de la battre & de l'enfermer. L'espéce commune est de deux sortes quant à la graine, comme je l'ai dit ; l'une la fait ronde & lisse, l'autre la fait triangulaire &

piquante ; & comme cette derniere est fort incommode à manier, tant pour la nétoyer que pour la semer, on préfere avec raison la premiere.

DE L'EPINAR.

Il nous est venu depuis peu de l'Amerique une nouvelle espéce d'Epinar, sous le nom de *Basella*, dont les Americains font un grand usage ; mais il faudra encore du tems avant qu'elle puisse être répandue : c'est au Jardin du Roi que je l'ai vûe, & peut-être n'est-elle que là : mais autant que je puis en juger, il ne sera pas bien difficile de la multiplier en s'y appliquant un peu ; & je peux dire qu'elle en vaut bien la peine : il y en a de deux sortes, qui ne different l'une de l'autre que par la couleur des feuilles, l'une les ayant vertes, & l'autre rougeâtres comme les feuilles de Betteraves avec les nervûres d'un gros rouge pourpre, & la tige de même ; les feuilles sont formées en cœur de sept à huit pouces de longueur dans le bas

DE L'EPINARD.

de la Plante ſur quatre de largeur, unies ſur les bords, liſſes & luſtrées, fort épaiſſes ; la tige eſt fort groſſe vers le pied, & pouſſe une quantité de filets aſſez déliés, preſque ſemblables à ceux du Haricot qui s'éleve jusqu'à ſix pieds, & qui ſe tournent autour des rames qu'on y met, en y aidant un peu : ces filets ou rameaux ſont garnis de feuilles dans toute leur étendue, & ſont enſemble un écart de deux pieds & plus en tous ſens : les fleurs ſortent en grand nombre tout le long des filets, diſpoſées en forme de grappe, & portées ſur des pédicules courts & gros ; mais le terme de fleur eſt impropre, car ce ne ſont, à proprement parler, que de petits boutons qui ſont de couleur de roſe ſur la ſuperficie, ſans petales ni étamines ſenſibles, & qui ſe changent en un fruit ou baye molle de la groſſeur d'un pois, refendue à la tête, qui eſt d'abord verte, & qui en meu-

riſſant, devient d'un violet noir. Ces bayes ſont placées inégalement le long des queues où elles naiſſent, & renferment chacune un grain dur, de la groſſeur d'un grain de poivre, qui eſt la ſemence de la Plante. DE L'EPI-NAR.

Juſqu'à ce moment on s'étoit contenté au Jardin du Roi de lui donner les ſoins néceſſaires pour la conſerver, en obſervant le dégré de chaleur & d'humidité qu'elle pouvoit demander; on avoit parfaitement réuſſi non-ſeulement à la conſerver, mais encore à l'élever de ſa propre graine; on ne préſumoit pas apparemment que cette Plante renfermât autant de bonnes qualités, ni qu'elle pût ſe multiplier en toutes mains, & on n'avoit pas pouſſé les recherches plus loin; on n'avoit pas eû ſeulement la curioſité d'en éprouver le goût. Prévenu pour elle au premier coup d'œil, je demandai une poignée de ſes feuilles, qu'on eut la complaiſance de me

donner pour en faire l'épreuve, & le jour même elle fut faite. Je les fis cuire & apprêter de la même maniere que nos Epinars ordinaires, avec cette différence que je fis ôter à ceux-ci les cotons des feuilles, comme on les ôte à la Poirée : je les goûtai enſuite, ainſi que trois ou quatre perſonnes capables d'en juger, & nous convinmes unanimement qu'ils étoient pour le goût ſupérieurs aux nôtres, n'ayant rien de cette âcreté, qu'on eſt obligé de corriger par le ſucre ou la crême ; ils ſont au contraire ſucrés par eux-mêmes, avec l'avantage d'être plus charnus & de fondre beaucoup moins. Tout cela m'a donné une forte envie d'en multiplier l'eſpéce, & j'eſpere d'y réuſſir : la difficulté eſt qu'elle ne ſçauroit paſſer l'Hyver en pleine terre, & qu'elle ne peut donner ſa graine qu'à la ſeconde année, d'où il réſulte qu'il faut pouvoir la conſerver pendant un Hyver. On a

De l'Epinar.

fait l'expérience qu'elle périt dans une ferre ordinaire, & qu'il lui faut nécessairement une ferre chaude; mais je pense que quoique peu de personnes aient une ferre chaude, si quelques-unes s'appliquent à conserver une certaine quantité de graine, elles suffiront aisément à en fournir aux autres curieux; d'ailleurs il est fort possible d'en tirer de nos Isles d'Amerique; une petite quantité serviroit pour long-tems, puisqu'un grain seul, suivant le calcul que j'ai fait sur la petite quantité de feuilles que je cueillis sur un seul pied, doit fournir en différens tems pendant le cours de l'année, de quoi faire deux ou trois bons plats; & pourvû qu'on réussisse à avoir de la graine, on pourra se consoler de voir périr la Plante aux premieres gelées, après en avoir joüi pendant six mois & plus, mérite particulier que n'ont pas les nôtres, qui montent dans l'Eté presqu'aussi-tôt

DE L'EPINAR.

De l'Epinar.

qu'ils ſont levés. Rien n'eſt plus facile au reſte que de la conſerver l'Hyver quand on en a la place : il n'eſt queſtion que d'en emporter au mois de Mai au ſortir de la couche, où on la ſeme en la quantité qu'on juge à propos, & d'avoir ſoin de les arroſer au beſoin : les Plantes n'y viennent pas à beaucoup près ſi fortes qu'en pleine terre ; mais elles ne laiſſent pas que de donner une grande quantité de graines. Celle dont je parle a l'avantage de n'être point difficile à élever, & de croître avec une rapidité ſurprenante. Je ne ſçai ſi la graine leveroit en pleine terre ; on ne l'a pas éprouvé, mais il eſt certain au moins que replantée en terre au ſortir de la couche, elle y vient parfaitement ; c'eſt dans cette ſituation que je l'ai vûe & admirée. Chacun pourra profiter de cette petite découverte comme il le jugera à propos, & relativement aux éclairciſſemens que j'en donne.

CHAPITRE XXXVIII.

Description de l'ESTRAGON, ses qualités & propriétés, sa culture, &c.

De l'Estragon.

L'ESTRAGON est une Plante odoriférante, qu'on cultive assez communément dans tous les Jardins, & qu'on employe dans les fournitures de salade avec le Cerfeuil, la Pimprenelle & autres. On s'en sert aussi dans les omelettes, hachée bien menue: on en fait un vinaigre particulier, en mettant simplement sa feuille infuser dedans; mêlée avec les Cornichons elle en releve le goût.

Cette Plante est cordiale, stomachale, incisive, détersive, apéritive & sudorifique; elle excite l'urine, elle chasse les vents, elle provoque l'appetit, elle resiste au venin, & fait cracher, étant mâchée; elle est bonne encore pour le scorbut: infusée dans

De l'Estragon.

l'eau bouillante comme le Thé, avec un peu de ſucre, elle eſt très-bonne contre les foibleſſes d'eſtomach, les indigeſtions & les envies de vomir; mais quelques-uns la digerent difficilement, & ſont ſujets à en avoir des rapports après en avoir mangé; ceux-là doivent s'en abſtenir.

Elle ſe multiplie également de graine, de pieds enracinés, & de boutures; mais pour l'ordinaire on arrache au Printems quelques vieilles touffes qu'on ſépare en pluſieurs parties, & on les replante en planches bien préparées à un pied de diſtance: cette plantation ſe fait dès que les pointes commencent à ſortir de terre; car plus avancées, la repriſe en eſt plus difficile.

Cette Plante s'éleve à deux pieds environ, & jette pluſieurs rameaux où ſe forme la graine, qui eſt extrémement menue, & qui eſt précédée d'une petite fleur imperceptible: à

cette hauteur la feuille eſt trop dure, & on ne doit ſe ſervir que de celles des jeunes pouſſes. De l'Estragon.

Cette feuille eſt longue & étroite, d'un verd clair, liſſe, & unie ſur les bords : on l'a toujours tendre, avec l'attention d'en couper une certaine quantité de quinze en quinze jours par le pied, qui repouſſe toujours juſqu'aux gelées.

Il faut ſerfouir & ſarcler au beſoin l'Eſtragon, & l'arroſer exactement pendant les chaleurs : on le coupe enſuite à fleur de terre après la Touſſaint, & on le couvre d'un pouce de terreau, ſi on en a. On doit prendre garde de n'en pas tirer la racine en le coupant ; car elle tient fort peu à la terre. Il faut le renouveller tous les trois ans.

On n'a point de précautions à prendre pour le conſerver pendant l'Hyver, il réſiſte aiſément aux mauvais tems ; mais ſes jeunes pouſſes ſont

De l'Estragon.

sujettes fort souvent à geler à l'entrée du Printems. Il faut avoir des paillassons ou de la paille seche pour les couvrir quand on est menacé de gelée.

Lorsqu'on veut en joüir pendant l'Hyver, on en replante quelques pieds sur couche à la Toussaint, & on lui donne les mêmes soins qu'aux autres Plantes, qu'on réchauffe en même tems. Il peut s'allier sur la même couche avec toutes celles qui se contentent de six pouces de terreau.

CHAPITRE XXXIX.

Description du FENOUIL, *ses différentes espéces, ses propriétés, sa culture, &c.*

Du Fenouil.

LE FENOUIL est une espéce d'Anis, dont il différe cependant en beaucoup de choses qui le rendent préférable. Tout en est utile, la racine, la

feuille, la graine, soit dans les alimens, soit dans les remédes, avantages que n'a pas l'Anis, dont la graine seule fait tout le mérite.

Il y en a deux espéces, le commun & le doux : je pourrois en nommer une troisiéme, dont j'ai reçû nouvellement de la graine, qu'on m'a assuré supérieure aux autres en finesse ; mais je ne l'ai pas encore éprouvée jusqu'à la graine. La feuille est extrêmement fine & déliée, & la Plante ne vient pas à beaucoup près si forte que les autres ; on me l'a donnée sous le nom Italien de *Fenochio di Zuccarro*, Fenouil sucré.

Le Fenouil commun est vivace, & se soutient plusieurs années. Sa racine est droite, blanche, assez grosse, d'une saveur aromatique, mêlée de quelque douceur ; sa tige est haute de quatre à cinq pieds, droite, cylindrique, canelée, noueuse, lisse, couverte d'une écorce mince & verte,

DU FENOUIL.

remplie d'une moëlle fongueuſe & blanche, partagée en pluſieurs branches vers le ſommet : ſes feuilles ſont amples, branchues, partagées en des lobes étroits & cylindriques, d'un verd foncé, d'une ſaveur douce, d'une odeur ſuave ; ceux qui ſont à l'extrémité ſont comme des cheveux : ces feuilles ſont portées ſur des queues qui embraſſent en maniere de gaîne les tiges & les branches : au ſommet des tiges & des rameaux ſont de grands paraſols arrondis, dont les fleurs ſont formées en roſe à cinq pétales jaunes odorants, appuyés ſur un calice qui ſe change en un fruit compoſé de deux graines oblongues, aſſez groſſes, convexes, canelées d'un côté, applatties de l'autre, de couleur brune, d'une ſaveur âcre & un peu forte.

Cette Plante croît naturellement dans les rochers & dans les cailloux en Afrique & autres Pays voiſins de la Ligne : la culture l'adoucit & la chan-

ge un peu dans les climats plus temperés tels que le nôtre, & particulierement en Italie & en Eſpagne, où elle eſt beaucoup plus cultivée qu'ici.

Le Fenouil doux, qu'on appelle autrement Fenouil de Florence, a des qualités beaucoup plus parfaites que celui dont je viens de parler, & différe auſſi par ſa tige qui eſt plus baſſe, & par ſes feuilles qui ſont plus petites; ſa graine au contraire eſt plus groſſe du triple, plus blanche, & plus régulierement canelée : elle eſt en même tems plus douce & moins âcre; ſa feuille blanchie avec le pied eſt auſſi plus tendre & plus ſucrée; mais pour que la Plante vienne dans toute ſa perfection, on prétend qu'il en faut tirer la graine de Syrie, ou des Iſles Açores, & que celle qu'on recueille dans nos climats dégenere beaucoup, ce qui ſemble prouvé par toutes les variétés qu'on remarque dans cette eſpéce, qui ſe trouve rarement

DU FENOUIL.

conforme en tous points à la descrip-tion que je viens d'en faire : cependant en Italie où elle réussit fort bien, on ne se sert guère que de la graine qu'on y récueille, ainsi qu'en Languedoc où on en cultive beaucoup ; mais il est vrai qu'elle n'est pas toute également bonne, & pour l'avoir bien franche on est assez embarrassé : j'en ai fait plusieurs fois l'épreuve, & pour régle on doit observer qu'il faut qu'elle soit d'un blanc verdâtre, tirant sur le canelle ; celle qui est plus blanche est dégenerée.

L'une & l'autre espéce se cultivent de la même maniere: on en seme la graine au mois de Mai ou de Juin, quand on veut le faire blanchir pour le manger en salade, & au mois de Mars quand on veut en recueillir de la graine ; la semence se fait par rayons, soit en planche, soit en bordure ; la terre doit être meuble & bien préparée : on l'arrose légerement pour la faire lever si le tems

DU FENOUIL.

eſt au ſec, & quand le plant a ſix ſemaines ou deux mois, on l'éclaircit & on le ſarcle : il demande peu d'eau, à moins qu'on ne le deſtine à être mangé en pied, & c'eſt la ſeconde eſpéce qu'on prend, auquel cas on le repique en planches comme le Céleri, quand il a la force convenable, & on l'eſpace à un pied en tous ſens : on le ſoigne de la même maniere en le mouillant fréquemment, & on le butte lorſqu'il a la groſſeur qu'il peut avoir ; il blanchit & forme un pied beaucoup plus gros que le Céleri, & fort ſupérieur en qualité : ſa ſaveur, ſa fineſſe & ſon odeur charment tout à la fois & l'odorat & le goût : il eſt tendre en même tems, & beaucoup moins indigeſte que le Céleri, outre qu'il eſt ſtomachal & favorable contre beaucoup d'incommodités, comme on le verra ci-après dans le détail de ſes vertus. Les Italiens en font grand cas & grand uſage, & ils ont bien raiſon ; ils le

DU FENOUIL.

mangent en salade, ou plus simplement avec le sel : ils le mettent aussi dans la soupe : la pointe des jeunes feuilles entre encore dans leurs fournitures de salade, où elles répandent une odeur & un goût agréables : ils mangent même l'extrémité des jeunes branches sans aucun assaisonnement. Il est vrai que du côté de Rome particulierement, il a des qualités qu'on ne se persuade pas qu'il a, à moins d'en avoir mangé sur les lieux. Nous perdons beaucoup que ce legume soit ici presqu'inconnu ; je conviens que le climat ne lui étant pas aussi favorable, il n'auroit pas autant de bonnes qualités ; mais du plus au moins, il seroit toujours d'un grand mérite ; peut-être même que si on étudioit avec soin sa culture, il se trouveroit des veines de terre où il réussiroit parfaitement : j'en ai élevé moi-même qui s'est trouvé passablement bon, malgré la qualité froide & hu-

mide de ma terre ; d'où je préſume que dans un terrein plus favorable il ſeroit beaucoup meilleur ; la plus grande difficulté que j'aie trouvée, eſt de le faire blanchir, ſans qu'il rouille ou qu'il pourriſſe ; c'en eſt encore une de l'empêcher de monter ; le reméde à ces deux inconvéniens roule, à ce que je crois, ſur le choix de la terre, & ſur le plus ou le moins d'eau qu'on doit lui donner : en faiſant différentes épreuves, on peut parvenir à trouver le point, & j'invite fort les curieux de s'y appliquer pour leur utilité. La graine meurit fort bien, & ſert à beaucoup d'uſages ; mais je ne me conſole point de ce que le mérite de cette Plante pour nous ſoit borné là, j'entends pour l'uſage de la vie ; car elle a d'ailleurs beaucoup de qualités ſalutaires.

Elle eſt apéritive, diurétique, ſudorifique, ſtomachale, pectorale & fébrifuge ; ſa racine tient le premier rang parmi les cinq grandes racines

DU FENOUIL.

apéritives ; ſa graine eſt du nombre des quatre ſemences chaudes majeures, & ſa feuille, quoique moins employée en particulier, étant diſtilée avec toute la Plante, produit une eau ſouveraine dans certains accidens : le ſuc de ſes racines pris depuis trois onces juſqu'à ſix, eſt un excellent reméde pour les fiévres quartes intermittentes, étant pris au commencement de l'accès : il excite les ſueurs, & le malade doit avoir attention de ſe bien couvrir après l'avoir pris : la décoction de ſes racines & de ſes graines eſt ſpécifique contre la petite vérole & la rougeole, ainſi que dans les fiévres malignes & putrides. Aucune autre Plante, au ſentiment de pluſieurs grands Médecins, n'approche de la vertu de celle-ci pour ouvrir & pour réſoudre : ſa graine a une vertu particuliere pour diſſiper les vents, & appaiſer les douleurs de colique ; on la fait bouillir avec les herbes dans les

les décoctions qu'on fait pour prendre en lavement ; & mâchée ſimplement ou priſe en poudre, elle produit à peu près le même effet : elle eſt encore ſouveraine dans les maladies des yeux quelles qu'elles ſoient, foibleſſes, obſcurciſſemens, humeurs, &c. On en prend tous les matins une priſe réduite en poudre avec du ſucre, & on ſe baſſine en même temps les yeux avec l'eau qu'on en diſtille, ou avec une infuſion de ſa racine dans du vin blanc : cette infuſion ſeule, au rapport d'un grand Médecin, a guéri radicalement ſous ſes yeux un malade attaqué d'une cataracte bien formée ; on tire une huile eſſentielle de ſa graine, qu'on trouve chez tous les Apothicaires, qui ſoulage beaucoup les Aſthmatiques, & qui calme la toux la plus opiniâtre ; on en prend douze à quinze gouttes dans un verre de lait coupé, ou de tiſanne pectorale : elle eſt auſſi très-utile dans la colique à la

DU FENOUIL.

DU FENOUIL.

doſe de ſix ou huit gouttes. La bonne Fenouillette, liqueur aſſez commune, qui n'eſt autre que l'eſprit de vin imbu de cette huile, fait le même effet à une ou deux cuillerées, ſur-tout dans la colique venteuſe, & dans les indigeſtions : les feuilles & les racines bouillies dans de l'eau d'orge & de ris font venir le lait aux nourrices. Quelques-uns aſſûrent que l'uſage de cette plante fait maigrir ; elle ſe trouve par-là favorable à ceux qui ont une diſpoſition marquée à devenir trop gras. Enfin, elle a la vertu bien reconnue de fortifier l'eſtomac, d'aider à la digeſtion, & de diſſoudre les glaires ; ſoit qu'on en faſſe uſage dans les alimens, ſoit qu'on en prenne l'infuſion. Un Jardin ne doit-il pas être toujours pourvû d'une plante ſi utile ? C'eſt à cauſe de ſes grandes vertus que l'Italien dit : *Fenochio e pane mi baſtua* : il me ſuffit d'avoir du Fenouil & du pain.

CHAPITRE XL.

Description de la FEVE DE MARAIS, *ses qualités & propriétés, sa culture, &c.*

De la Feve de Marais.

CETTE Plante est une des plus rustiques, & une de celles qui s'élévent le plus facilement : elle croît dans les champs comme dans les jardins, & réussit dans toutes sortes de climats, pourvû que le fond de terre soit un peu frais.

Sa racine est en partie droite & en partie rampante, & garnie de beaucoup de fibres; sa tige s'éléve à 2 pieds communément, & plus quand elle est en bon fond : elle est quadrangulaire, canelée & creuse, fournie de feuilles dans toute sa longueur, placées sans symetrie, & divisées en trois, cinq ou sept parties, séparées par une côte à laquelle elles sont attachées ; ses feuilles

De la Feve De Marais.

sont oblongues, arrondies, épaisses, bleuâtres & lisses ; ses fleurs naissent plusieurs ensemble des aisselles des côtes sur un même pédicule, rangées par ordre & du même côté ; elles sont légumineuses & blanches, panachées de veines purpurines & pourpres à la base; les feuilles laterales sont noires au milieu & blanches sur les bords ; la feuille intérieure est verdâtre, le calice est verd, partagé en cinq quartiers, dont il sort un pystile qui se change ensuite par dégrés en une gousse longue, épaisse, presque ronde, charnue & velue, remplie de graines ou de Féves, au nombre de trois, quatre ou cinq : ces graines étant vertes sont d'un blanc verdâtre, de forme ovale, un peu quarrées, larges, applaties, & enveloppées d'une écorce dure & épaisse qu'on nomme la robbe, ayant une marque longue & noire à l'endroit où elles tenoient à la gousse : étant sé-

ches elles deviennent rousses, & la substance intérieure devient dure & solide : à mesure que la graine séche, la gousse & la plante se dessèchent aussi, & tout vient noir ; chaque pied produit jusqu'à quinze gousses quand le fond & l'année sont favorables, d'autant plus que le même pied produit souvent deux & trois tiges.

Les manieres dont on l'apprête sont assez connues ; on la mange au beurre, ou au lard, ou à la crême ; dans la nouveauté elle fait un plat d'entre-mets, dont les gens frians & délicats sont fort empressés : pour cet apprêt on prend la Féve de Marais dans le tems qu'elle est très-petite, c'est-à-dire, de la grosseur d'une grosse Féve de Haricot, ou un peu plus, on ne lui ôte que le bout du germe avec l'ongle pour l'accommoder : le peuple s'accommode mieux des Féves de marais quand elles sont plus grosses ; on les dérobe alors, pour me servir du terme usité, on les

De la Feve de Marais.

fait cuire avec un peu d'eau, après les avoir fait rouſſir légerement dans le beurre; on y met enſuite du poivre & du ſel, avec une pincée de Sariete, dont le goût reléve celui de la Féve de Marais, qui eſt un peu fade de ſa nature : elle a encore le défaut d'être péſante & venteuſe, & de reſſerrer beaucoup : on ne doit pas trop en manger quand on n'a pas l'eſtomach à toute épreuve.

Ce légume a des propriétés pour la Médecine; ſa farine eſt une des quatre réſolutives qu'on emploie fort communément dans les cataplaſmes pour amollir, réſoudre & diſpoſer les tumeurs à ſuppurer : dans les cours de ventre, lorſqu'il eſt permis de les arrêter, la bouillie faite avec cette farine & du lait eſt un bon reméde : la cendre des tiges & des gouſſes de cette Plante brûlée, eſt apéritive; on en fait bouillir une once dans une pinte d'eau, qu'on fait filtrer enſuite

& boire aux Hydropiques : l'écorce & la gouſſe de ce grain qu'on fait infuſer du ſoir au matin dans un verre de vin blanc, au poids de trois gros, eſt un reméde preſque infaillible pour les rétentions d'urine : l'eau diſtilée des fleurs eſt un excellent coſmétique pour faire paſſer les taches & les rouſſeurs du viſage.

De la Feve de Marais.

On cultive dans ce pays cinq différentes eſpéces de Féves ; ſçavoir, la groſſe eſpéce, la Julienne, la Picarde, & deux ſortes de petites qu'on appelle Feverolles ; ces deux dernieres ne ſont bonnes que pour les chevaux, & ne ſe ſément que dans les champs. Je n'en dirai pas davantage.

Des trois autres eſpéces la groſſe eſt celle qui eſt la meilleure, & à laquelle ſeule on doit s'attacher pour ſon uſage particulier : les deux autres ſont beaucoup plus petites, plus dures, & ont le goût plus ſauvage : on ne s'en ſert qu'au défaut de la premiere, & elles

DE LA FEVE DE MARAIS.

ne ſont mangées que par le peuple qui s'accommode de tout : on en cultive peu aux environs de Paris, quoiqu'il s'en conſomme autant que de l'autre : on les apporte des Pays écartés par préférence à la groſſe eſpéce, parce qu'étant plus dures, elles réſiſtent mieux à la voiture, & que d'ailleurs la ſémence en eſt beaucoup moins chere pour ceux qui en font trafic.

La groſſe eſpéce ſe ſéme dans les mois de Décembre & de Février; on en riſque un peu dans cette premiere ſaiſon, lorſqu'elles peuvent ſe conſerver, elles ſont de quinze jours plus hâtives que celles de la ſeconde ſémence ; mais elles périſſent ſouvent : les Mulots, les Pies & les Corneilles les mangent, ou les gelées les détruiſent, à moins qu'elles ne ſoient bien abritées, & ſoigneuſement couvertes dans les tems de neige & de gelée : il eſt donc à propos de remettre au mois de

Février la plus forte ſémence.

DE LA FEVE DE MARAIS.

On les ſéme en planche ou en plein quarré par rayons ou par touffes ; cette derniere façon eſt la meilleure, parce qu'on les ſerfouit plus facilement ; trois ſuffiſent dans chaque touffe, qu'on eſpace d'un pied ou quinze pouces : on les ſerfouit au mois de Mars ou d'Avril, ſuivant leur force ; on les chauſſe un peu en même tems, & on les laiſſe croître ſans prendre d'autre précaution.

Elles fleuriſſent en Mai, & on les arrête alors, c'eſt-à-dire, on pince les bouts des tiges ; la fleur arrête mieux, les gouſſes en viennent plus belles, & le puceron qui eſt leur ennemi s'y attache beaucoup moins quand cette partie, qui eſt la plus tendre, eſt ſupprimée : ſi cette vermine les a déja gagnées, il faut ramaſſer dans des paniers ces bouts de tige qui en ſont infectés, & les jetter loin, ou les enterrer.

DE LA FEVE DE MARAIS.

Avant que de les semer, beaucoup de personnes, esclaves des anciennes pratiques, les font tremper, soit dans de l'eau naturelle, soit dans de l'eau de fumier, dans l'opinion que cela les fait plutôt germer & lever; pour moi qui en ai fait l'expérience pour ma régle, le seul effet que j'en ai apperçu, c'est qu'après les avoir ainsi trempé, il en pourrissoit beaucoup en terre qui ne levoient pas, & que les autres n'avançoient pas davantage : chacun pourra l'éprouver.

On doit choisir la meilleure terre qu'on ait, pour placer ce légume, qui ne s'accommode point des terres légeres; & mieux la terre a été fumée & labourée, plus il rapporte.

Les premieres semées commencent à donner à la fin de Mai leur fruit, qui n'est desiré par les gens délicats qu'autant qu'il est petit : ainsi on doit le saisir dans ce moment, & les

gousses qui se succédent les unes aux autres fournissent trois semaines environ.

De la Feve de Marais.

On peut continuer d'en semer jusqu'à la fin d'Avril, mais passé ce mois la fleur qui arrive dans les grandes chaleurs, est sujette à couler, le puceron s'y joint & les ruine; ce qu'on peut faire sans frais aux risques de l'évenement, c'est de couper au mois de Mai ou de Juin à fleur de terre, les premiers pieds qui ont rapporté; ils repoussent des nouvelles tiges, qui donnent du fruit en Août & Septembre, si l'insecte ennemi ne s'y attache pas.

On reserve pour graine la quantité dont on a besoin, & on arrache les pieds quand la gousse & le cossat sont noirs & secs; on les bat ensuite, & on enferme le grain sechement, avec l'attention de le garantir des rats & des souris qui en sont frians. Ce grain se conserve bon deux années sur terre;

à la troiſiéme il n'en leve guères.

DE LA FEVE DE MARAIS.

Quelques particuliers en font ſécher en verd pour manger pendant le Carême, & voici la maniére. On les prend à une bonne groſſeur; on leur ôte leur robbe, on les enfile en chapelets, & on les met premierement à l'ombre pendant quelques jours, enſuite on les expoſe au Soleil juſqu'à ce qu'elles ſoient bien ſéches, & on les enferme dans un lieu ſec; mais à les bien apprecier c'eſt un mauvais manger qui ſe réduit en bouillie, & qui eſt plus dégoûtant qu'appetiſſant.

Un Auteur a avancé que pour bien fumer une terre, il falloit la ſemer en Féves, & la labourer avec toute la plante, qu'on enterroit bien quand elle commençoit à fleurir, & que cet amandement étoit préférable à tous les fumiers: je ne connois perſonne qui en ait fait l'épreuve, je ne ſçaurois par conſéquent ni

DE LA FEVE DE MARAIS.

l'approuver, ni la rejetter ; mais je ſçai, pour en avoir été témoin ſouvent, que dans le royaume de Naples beaucoup de particuliers fument leurs terres avec une plante à peu près ſemblable, dont je n'ai pas retenu le nom, qu'ils laiſſent croître fort haut, & qu'ils enterrent de même, d'où je préſume que cette ſorte de fumure pourroit être bonne ; mais il faut calculer ſi elle ſeroit plus d'économie que le fumier ; car on perd la récolte d'une année, la ſémence & les frais de deux labours : cependant dans les pays où on ne peut pas trouver de fumiers, peut-être cette pratique ſeroit-elle bonne & utile.

CHAPITRE XLI.

Description de la GARDEROBE, *ses différentes espéces, ses propriétés, sa culture, &c.*

DE LA GARDEROBE.

CETTE Plante n'est d'aucun usage dans les alimens; mais comme elle sert à la conservation de nos vêtemens, qui dans l'ordre de nos besoins tiennent le second rang, elle mérite bien qu'on lui donne une place dans un Traité de la culture des Plantes utiles à l'humanité.

Il y a deux sortes de Garderobe, qu'on distingue par mâle & femelle: la premiere, qu'on appelle aussi Autone, a sa racine ligneuse, garnie de quelques fibres; elle pousse plusieurs tiges sarmenteuses, hautes de deux ou trois pieds, dures, cassantes, remplies d'une moëlle blanche, rougeâtres, canelées & branchues; ses feuil-

les, dont il eſt bien difficile de faire une deſcription juſte, ſont multipliées à l'infini, découpées fort menu en des lobes un peu plus larges que celles du Fenouil, & naiſſent ſur de larges queues; elles ſont blanchâtres, d'une odeur forte, & d'une ſaveur amère & âcre; les fleurs ſont en grand nombre le long des rameaux, de couleur jaunâtre, & ſemblables à celles de l'Abſynthe; ſçavoir, à fleurons, mais compoſées d'un grand nombre de fleurons très-courts, en forme de tuyaux, diviſés en cinq parties à leur ſommet, portés chacun ſur une graine & renfermés dans un calice écailleux: aux fleurs ſuccédent de petites graines oblongues, nues, ſans aigrette, ſemblables à celle de l'Abſynthe, mais plus petites: cette Plante eſt plus ou moins amère, ſuivant la ſaiſon, le climat & le terrein.

La ſeconde eſpéce qu'on appelle de pluſieurs noms l'Aurone femelle,

De la Garderobe.

la Santoline, & le petit Cyprès, a sa racine épaisse, dure, ligneuse & branchue : elle pousse des tiges d'une coudée & plus de hauteur, ligneuses, gresles, couvertes d'un duvet blanchâtre, & partagées en plusieurs branches, qui sont environnées de feuilles menues finement dentelées, ou plutôt chargées de petites tubercules qui l'entourent quatre à quatre dans toute sa longueur : elles sont blanchâtres, de mauvaise odeur & d'une saveur qui est tout à la fois âcre, amère & aromatique ; chaque petit rameau porte une fleur jaune à fleurons, composée de plusieurs autres fleurons en forme de tuyaux partagés en cinq parties à leur sommet, séparés par des feuilles pliées en gouttiere, & renfermées dans un calice commun, écailleux & presque hémisphérique ; chaque fleuron est porté sur un embrion qui se change en une graine oblongue, rayée,

brune, & ſans aigrette.

Cette Plante, tant le mâle que la fémelle, croît naturellement en Italie & en Provence dans les montagnes & lieux incultes, d'où elle a paſſé dans les jardins où elle ſe cultive fort aiſément : on la multiplie de graines ou de pieds enracinés, & on en fait des bordures autour des quarrés ; l'eſpéce fémelle a une vertu particuliere, qui eſt d'écarter par ſon odeur âcre les vers & les tignes de tous les endroits où on la met, & de préſerver par-là les habits & autres meubles de laine du ravage de ces inſectes.

Elles ont en outre l'une & l'autre des vertus pour la Médecine : la premiere eſpéce eſt très-bonne pour faire mourir les vers, pour diſſiper les vents, & pour exciter les urines & les régles, d'autant qu'elle leve les obſtructions des reins & de la matrice : on la ſubſtitue à l'Abſynthe, ſes vertus étant à peu près les mêmes : on prétend que

De la Garderobe.

la décoction de ſes ſommités eſt un ſpécifique pour faire venir les cheveux & les empêcher de tomber.

Il fait le fonds d'un onguent en réputation & bien éprouvé pour les cheveux, dont voici la Recette.

Prenez une poignée de feuilles de Garderobe mâle, & autant de Capilaire, joignez-y

1 once de miel de Laudanum.
1 gros de Myrthe ſauvage.
3 gros de Graine de Lin.
3 gros de Fenugrec.
3 onces d'Huile d'Amande douce.
3 onces de bon Vin blanc;

faites infuſer le tout enſemble pendant vingt-quatre heures, enſuite faites-le bouillir juſqu'à ce qu'il ne reſte plus d'humidité, paſſez-le en l'exprimant, & faites des onctions avec cet Onguent pendant la nouvelle Lune.

Un grand Médecin aſſure que les feuilles de la ſeconde eſpéce ſéchées

& réduites en poudre, délayées dans de l'eau de Matricaire à la dose d'un gros & demi, prise à jeun pendant dix jours, & ensuite de jour à autre, arrête les fleurs blanches des femmes. DE LA GARDEROBE.

Un autre assure de même sur son expérience, qu'un gros de la même poudre est très-utilement employée dans la pleurésie & la fluxion de poitrine.

CHAPITRE XLII.

Description du HARICOT, *ses différentes espéces, sa culture, &c.*

DU HARICOT.

LE nom de Haricot est commun à la Plante & au Fruit qu'elle produit ; pour distinguer cependant la gousse qu'on mange en verd d'avec le grain, lorsqu'il est séparé de sa gousse, on dit Haricot verd & Haricot blanc ; & lorsque le grain est sec, on dit Haricot sec, ou Féve de Haricot.

DU HARICOT.

Cette Plante eſt univerſellement connue, & il s'en fait une grande conſommation en tout Pays : quelques eſpéces filent, c'eſt-à-dire, montent, les autres demeurent baſſes, d'où on les appelle Haricots Nains ; la feuille eſt uniforme dans toutes les eſpéces de ce Pays ; elle eſt diſpoſée comme celle du Lierre, je veux dire, diviſée en trois parties preſques égales qui naiſſent enſemble ſur la même queue, toutes trois terminées en pointe d'un beau verd de pré, liſſes, minces & unies ſur les bords : ſes fleurs ſont ſans nulle odeur, petites, d'une forme irréguliére, blanches ou purpurines ſuivant l'eſpéce, & ſortent des aiſſelles des feuilles par bouquets de quatre, ſix, huit ou dix, placées de deux en deux par échellon le long du rameau où elles tiennent : la tige eſt extrémement déliée, & ne ſe ſoutient qu'en s'accrochant aux tiges voiſines

au défaut d'autre appui.

DU HARICOT.

A la fleur succéde la gousse, qui est plus ou moins longue suivant l'espéce, & large d'un travers de doigt; elle renferme le grain au nombre de cinq ou six, plus ou moins, qui se détachent aisément lorsqu'elle est séche.

Ce légume est employé si fréquemment dans la cuisine, qu'on peut dire qu'il est le plus assidu au foyer. Il est de toutes les saisons, de toutes les conditions, & du goût des plus délicats : il se mange en gras comme en maigre, & en beaucoup de façons : en verd avec sa gousse, on l'accommode au jus, au beurre & à la crême; mais il faut lui ôter exactement ses filets & les deux extrémités : en grains tendres on lui donne les mêmes apprêts; sous les viandes roties il est particulierement bon : sec on le fricasse de plusieurs manieres : on le mange en salade : on en fait des purées. Lorsqu'il est confit il tient par-

DU HARICOT.

faitement sa place dans les entre-mets, soit au jus, soit à la crême; & quoiqu'il soit fort difficile de resister à la tentation d'en manger, en quelque façon qu'il soit présenté sur table, il est pourtant à propos de prévenir qu'en grain il est venteux & pésant sur l'estomach, & par cette raison que certains tempéramens doivent en manger avec modération.

Ses propriétés pour la Médecine sont d'être amolliſſant, apéritif & résolutif : on emploie sa farine très-communément dans les cataplasmes pour amollir, résoudre & disposer les tumeurs à suppurer. L'eau distillée des Haricots verds prise le matin à jeun au bain-marie, à la quantité de trois ou quatre onces, est bonne contre la gravelle. On assure que le grain mâché, & appliqué sur la morsure des chevaux, guérit la blessure.

Il y a une infinité d'espéces de Haricots; un Particulier de ma connois-

sance en a rassemblé par curiosité soixante-trois, toutes très-distinctes en forme & en couleur ; mais qui n'ont que fort peu de différence en goût & en qualités : je n'entreprendrai point de les détailler, pour ne point m'écarter de mon objet, qui est de rendre mon Ouvrage moins curieux qu'utile, & je m'en tiendrai à quinze ou seize reconnues pour les meilleures, & très-suffisantes pour nos besoins. Ceux dont le climat & le terrein seront plus propres à quelques autres espéces, auront raison de les cultiver, & je ne doute pas que certaines, qui n'ont qu'une qualité médiocre ici, & qui par cette raison sont abandonnées, ne puissent être beaucoup meilleures dans d'autres pays ; je me rappelle moi-même d'en avoir mangé avec plaisir dans le Levant de plusieurs sortes, que je n'ai jamais vûes en France. Les seize espéces dont je fais choix sont,

DU HARICOT.

DU HARICOT.

1 Le Haricot gris.
2 Le Haricot grivélé.
3 Le petit Haricot blanc nain hâtif.
4 Le Haricot plat blanc hâtif.
5 Le Haricot ſans parchemin.
6 Le Haricot blanc commun.
7 Le Haricot rognon de Caux.
8 Le Haricot de Soiſſons.
9 Le petit Haricot rond blanc.
10 Le Haricot Suiſſe blanc.
11 Le Haricot Suiſſe gris.
12 Le Haricot Suiſſe rouge.
13 Le Haricot de Prague.
14 Le gros Haricot à confire, d'Hollande.
15 Le Haricot Cardinal.
16 Le Haricot d'Eſpagne.

Toutes

DU HARICOT.

Toutes ces eſpéces ſe multiplient de la graine ou du grain qu'on met en terre à la fin d'Avril, dans les terres chaudes & légeres, & à la mi-Mai dans les fonds plus tardifs : nulle Plante n'eſt ſi délicate, & ne demande la terre ſi bien préparée & fumée en même temps : il faut qu'elle ait eu un bon labour avant l'Hyver, un ſecond à la fin de Février, & un binage avant la ſemence : ces trois façons ſe payent amplement par le produit ; & j'ai l'expérience que ceux qui ménagent celle de Février, perdent au lieu d'épargner : la terre doit être meuble auſſi de ſa nature, & bien amandée : dans le fond gras & humide le grain eſt fort ſujet à pourrir, & s'il leve, la Plante eſt toujours languiſſante, jaunit, & ne produit que peu. Cette Plante a un avantage ſur toutes les autres, qu'il faut changer de place tous les ans ; mais celle-ci réuſſit mieux la ſeconde année dans la

DU HARICOT.

même terre que la premiere, pourvû qu'on la secoure d'un peu de fumier; le grain vient plus clair & plus uni.

C'est avec la hoüe* ou la binete qu'il faut semer les Haricots, soit en plein champ, soit en planches ou en bordures, & voici la maniere. On retire

* Cet Outil étant peu connu en beaucoup de Pays, & se trouvant néanmoins le plus commode que je connoisse pour la plûpart des sémences de Grains, Pois, Féves, Haricots, Bleds de Turquie, &c. j'explique ici la maniere de s'en servir pour ceux qui ne le connoissent pas, & qui voudront l'éprouver. J'expliquerai en même tems sa forme. Le fer porte treize à quatorze pouces de longueur sur huit du côté de la douille, & sept à l'autre extrémité, qui se trouve par-là quarrée. Il doit être un peu recourbé dans son milieu, & tranchant à l'extrémité, qui doit être d'acier bien battu; son épaisseur d'une ligne ou une ligne & demie au plus: à l'autre extrémité se place la douille qui doit être coudée, de maniere que par sa disposition le manche revienne sur l'outil, & prenne le même tour. Ce manche doit être

d'abord deux hoüées de terre dans la place qu'on lui deſtine, & on les jette ſur le côté l'une à droite & l'autre à gauche ; on donne enſuite pluſieurs coups de cet outil tranchant pour ameubler la terre ; on en tire encore une bonne hoüée qu'on tient en l'air d'une main, pendant que de l'autre on répand la ſemence au fond de la petite foſſe qu'on fait ; & on rejette cette hoüée par deſſus, qu'on égaliſe un peu d'un tour de main, de deux pieds en deux pieds, on continue tant que le terrein a de longueur, & ſuivant l'eſpéce on met plus ou moins de grain : on recommence une ſeconde rangée quand la premiere eſt finie ; & on diſpoſe les touffes en échiquiers à même diſtance de deux pieds. On a

DU HARICOT.

un peu courbe comme le fer, & ne doit s'en trouver écarté que de cinq à ſix pouces du côté de ſon tranchant, & de trois attenant la douille ; ſa longueur eſt bonne à dix-huit pouces.

DU MARICOT.

soin d'écraser les mottes, & d'ôter les pierres, s'il s'en trouve.

Au bout de quinze jours la semence doit lever ; mais si dans cet intervalle de temps il survient des pluies d'orage qui battent la terre, le grain qui ne sçauroit percer la croutte qui se forme au-dessus, sur-tout quand il y succéde quelques journées de chaleur, a besoin d'être secouru ; & il faut avec quelque léger instrument rompre cette croute pour lui donner facilité de sortir, sans quoi il périt entre deux terres.

Un mois après, quand les pieds ont pris un peu de force, on les chausse, c'est-à-dire, on remet autour de la touffe, la terre qu'on avoit jettée sur le côté en les sémant, & par cette façon la terre se trouve brisée en même-temps ; c'est après une petite pluie que cet ouvrage est bon à faire.

Si on veut les ramer, c'est aussi le

moment de piquer les rames, & ils produisent une fois plus.

Trois semaines après, s'ils sont ramés, on passe dans les rangs pour aider aux tiges, qu'on nomme filets, à s'accrocher aux rames.

Il y a des pays, tels que les environs de Chartres, où on coupe ces filets à mesure qu'ils se forment, & ils ne laissent pas d'avoir une abondance de grains : je crois cette méthode fort bonne quand on ne les rame pas ; car toute la séve demeurant dans le pied, les premières fleurs tiennent toutes, le grain en est mieux nourri, & il en coute moins de frais & d'embarras: tout au moins, quand les filets ont atteint le bout des ramés il faut les arrêter, car ils font confusion, & consomment inutilement beaucoup de séve dont le bas profiteroit.

S'il pousse beaucoup de mauvaises herbes, comme il arrive dans les années pluvieuses, il faut les sarcler à

DU HARICOT.

la main & avec adreſſe pour ne pas nuire aux Plantes ; mais ordinairement la façon qu'on leur donne en les chauſſant eſt la derniere.

On les cueille enfin en verd au mois de Juillet, ſi on en a beſoin : on doit ſe ſervir des deux mains, l'une qui tient la queüe de la gouſſe, & l'autre qui la tire pour ne pas rompre les filets; mais pour faire mieux, il eſt à propos de deſtiner un canton exprès pour ceux qu'on veut manger de cette maniere, ſans toucher à ceux qu'on veut laiſſer ſécher ; & à l'égard de ceux-ci, ſi ce ſont des nains, il faut attendre que les Plantes ſoient dépouillées de toutes leurs feuilles, & que les gouſſes ſoient bien ſéches : on en fait des bottes, & on les enleve dans un temps ſec ; mais ſi ce ſont des Haricots ramés, comme les gouſſes ne ſéchent que les unes après les autres, il faut les cueillir au fur & à meſure, ſans quoi il arrive que celles du bas qui

DU HARICOT.

ſont les premieres ſéches s'ouvrent en partie, & le grain tombe; ou bien il chancit & ſe rouille dans ſa gouſſe, s'il arrive des tems pluvieux; & c'eſt autant de gâté.

Si on a de la place pour les fermer ſéchement, tant les uns que les autres, on fait mieux de ne les battre qu'au moment qu'on en a beſoin, car ils ſe conſervent deux ans de plus: & les blancs conſervent mieux auſſi leur blancheur & leur émail. Ce légume a le privilége qu'aucun inſecte ne l'endommage comme les autres; ainſi on n'a rien à craindre lorſqu'ils ſont battus ſur le champ. Ils ne ſont bons à ſémer que pendant deux ans au plus, car à la ſeconde il en manque une partie.

Pour avancer ce fruit, & en jouir dès les premiers jours de Juin, on le ſéme fort épais ſur couche au commencement de Mars. Il leve promptement, & on a grand ſoin de le cou-

DU HARICOT.

vrir dans les mauvais temps ; on le tranſplante enſuite à la fin d'Avril au pied des murs du côté du midi, où il reprend facilement, en le mouillant un peu, mais cela n'eſt bon à pratiquer que pour les nains hâtifs. La couche doit être chargée de ſix pouces de terreau.

Si vous voulez confire en verd pour l'Hyver des Haricots, choiſiſſez les plus tendres, & jettez-les dans l'eau bouillante pendant un quart d'heure, paſſez-les de-là dans une eau fraîche, enfilez-les enſuite avec du fil, mettez-les après à l'air pendant deux ou trois jours à l'ombre, & autant au ſoleil, ou au défaut du ſoleil, faites-les reſſuyer ſur des claies au four, en obſervant qu'il ne ſoit que tiéde : ſe trouvant ſuffiſamment reſſuyés, retirez-les, & fermez-les ſéchement dans des boëttes ou des ſacs de papier. Pour vous en ſervir, faites-les revenir dans une eau tiéde pendant

vingt-quatre heures dans laquelle vous aurez jetté un morceau de beurre manié, & faites-les cuire dans la même eau ; donnez-leur enſuite l'aſſaiſonnement qu'il vous plaira, & vous les trouverez auſſi tendres que dans leur ſaiſon : mais à dire vrai, le goût en eſt bien changé.

Je viens à la deſcription des eſpéces. Le Haricot gris eſt une des premieres qu'on ſéme dans les terreins hâtifs, & qui les premieres fourniſſent Paris. Il ne s'éléve point ; ce qui eſt un avantage, car on le place plus commodément par-tout, ſur-tout au pied des murs, pour l'avancer ſans qu'il nuiſe aux arbres ; ſa fleur eſt purpurine, ſa gouſſe fort longue & tendre, & ſon grain d'une bonne groſſeur, fort allongé & arrondi, de couleur noire, jaſpé de blanc : on n'en fait ordinairement uſage qu'en verd ; cependant ſon grain eſt un des plus moëlleux & des meilleurs qu'il y ait : il n'a contre lui

DU HARICOT.

que ſa couleur qui déplaît, parce qu'il rend la ſauce noirâtre; cependant avec l'attention de jetter l'eau quand il eſt à moitié cuit, & de la remplacer avec une autre eau bouillante, on corrige en partie ce défaut. Il rapporte beaucoup.

Le Haricot grivelé n'a pas le grain ſi moëlleux; il eſt d'une eſpéce à-peu-près ſemblable pour l'hâtiveté; ſa fleur eſt purpurine, & ſa gouſſe de groſſeur médiocre, aſſez allongée, tendre & rayée de rouge; ſon grain eſt gris-de-lin jaſpé de noir, il rapporte beaucoup quand il eſt ramé: on n'en fait communément uſage, comme du précédent, qu'en verd, par la même raiſon que ſon grain rend la couleur de la ſauce noire; on peut pourtant la corriger de la même maniere que nous l'avons dit ci-deſſus.

Le Haricot blanc, nain hâtif, donne ſon fruit en même-tems que les deux précédens; il ne file point comme

son nom l'annonce, & cependant il rapporte extraordinairement, sur-tout si on le cueille souvent : sa fleur est blanche, & sa gousse longue & unie, son grain est de même blanc, mais d'un blanc parfait, lisse & lustré: il est menu, allongé & un peu arrondi ; on le mange en verd & en sec ; & il est fort bon de l'une & de l'autre façon : c'est de toutes les espéces celle qui donne le plus de plaisir & de profit dans un jardin bourgeois, à cela près que le grain sec ne renfle pas tant que les grosses espéces, dont je parlerai à la suite.

DU HARICOT.

Le Haricot blanc, plat hâtif, est encore pour l'hâtiveté de la même classe que les précédens : il file & charge beaucoup quand il est ramé : sa fleur est blanche, & sa gousse de moyenne longueur ; son grain est de médiocre grosseur, court, applati & assez blanc : on en fait usage en verd & en sec : mais mangé en sec, on ne

DU HARICOT.

lui trouve pas la perfection de quelques autres.

Le Haricot ſans parchemin eſt le plus eſtimé pour être mangé en verd, par la raiſon que ſa gouſſe n'a pas en dedans cette petite pellicule, qu'on nomme parchemin, commune à toutes les autres eſpéces, & qui le rend plus tendre & plus agréable au manger : il a encore l'avantage de donner ſon grain bien plûtôt qu'aucun autre ; il eſt paſſablement tendre & moëlleux, & en même-temps auſſi hâtif que les précédens; il fournit beaucoup étant ramé. Ces qualités lui méritent avec juſtice l'empreſſement de ceux qui le connoiſſent : il a la fleur blanche, la gouſſe fort longue, le grain court, applati, blanc & de moyenne groſſeur : on en fait uſage en verd & en grain tendre avec le même plaiſir ; en ſec il n'a rien qui le diſtingue.

Le Haricot blanc commun eſt celui

DU HARICOT.

qu'on trouve par-tout, & dont il se fait le plus d'usage dans les Provinces où les espéces plus distinguées ne sont pas connues, & où peut-être elles ne réussiroient pas si bien qu'aux environs de Paris : sa fleur est blanche, sa gousse médiocre, & son grain court, applati, d'un blanc un peu sale ; il file & charge beaucoup quand il est ramé : on le mange également en verd, en grain tendre, & en sec.

Le Rognon de Caux est ainsi nommé, parce que son germe est enfoncé, & qu'en tout il a la ressemblance pour la forme d'un Rognon de Mouton ; c'est une très-bonne espéce, fort estimée, & qui charge beaucoup étant ramée ; sa fleur est blanche, & sa gousse fort allongée, mais moins remplie que quelques autres ; son grain est un peu menu, allongé, & d'un blanc assez parfait, lisse & lustré : on le mange de toutes façons ; mais en sec c'est un des plus estimés, étant

DU HARICOT.

moëlleux & tendre ; il succéde aux premieres espéces.

Le Haricot de Soissons est celui qui tient le premier rang pour être mangé en sec ou en grain tendre : c'est le plus gros de tous, le plus tendre, & qui cuit le mieux ; il charge beaucoup quand il est ramé, mais il est sujet à tacher dans les années pluvieuses : il faut être attentif à ramasser les gousses à mesure qu'elles séchent ; sa fleur est blanche, sa gousse très-longue, mais peu remplie, son grain fort applati, d'un blanc & d'un émail supérieur à tous les autres : c'est l'espéce la plus tardive ; il est aussi bon en verd que les autres, étant pris fort jeune ; mais on le réserve toujours, pour manger en grain tendre ou en sec.

Le petit Haricot rond, blanc, est la plus petite de toutes les espéces ordinaires, & la meilleure, au goût de bien des gens pour être mangée en sec ; il est tendre, moëlleux, & cuit

parfaitement, ayant même quelque choſe de diſtingué dans le goût : il file & charge prodigieuſement quand il eſt ramé ; ſa fleur eſt blanche, ſa gouſſe petite mais bien remplie, ſon grain preſque rond en tous ſens, & d'un blanc un peu roux : on n'en fait uſage qu'en ſec, & il eſt de fort bon rapport.

DU HARICOT.

Le Haricot Suiſſe-blanc eſt une eſpéce deſtinée à être mangée en verd; il charge beaucoup quoiqu'il ſoit nain ; ſa fleur eſt blanche, ſa gouſſe fort tendre & longue, ſon grain de moyenne groſſeur, allongé, arrondi, d'un blanc roux, aſſez hâtif, fort médiocre en qualité : auſſi n'en fait-on guère uſage qu'en verd.

Le Suiſſe-gris n'a d'autre différence d'avec le premier que j'ai qualifié, que la couleur de ſon grain qui eſt d'un rouge noirâtre, marquetté de noir : il eſt nain comme le blanc, & n'eſt deſtiné qu'à être conſommé en verd.

DU HARICOT.

Le Rouge eſt de la même claſſe, à cela près que ſa couleur eſt d'un beau rouge, jaſpé de pluſieurs couleurs, qui varient ſuivant les terreins.

Le Haricot de Prague, autrement nommé, Haricot à la Reine, parce que, dit-on, Sa Majeſté fut la premiere à qui il fut préſenté il y a quelques années, eſt une eſpéce ſinguliére qui n'eſt cultivée que dans quelques jardins particuliers, & qui devroit être plus répandue; ſa fleur eſt purpurine, & ſa gouſſe extrémement petite, mais très-remplie, ſon grain n'a aucune forme décidée, il s'en trouve de quarrés & de ronds, d'autres diſpoſés en pandeloques, les uns plus petits, les autres plus gros; mais tous plus menus que les plus petits pois: ſa couleur eſt iſabelle, jaſpé de canelle: on ne le mange ni en verd, ni en grain tendre; mais en ſec il a un goût fin & diſtingué qui le rend précieux à ſes amateurs, particuliére-

ment ſervi en Salade à l'Huile & au Vinaigre : on le ſéme & on le cultive comme les autres eſpéces, il n'eſt ni plus délicat à élever, ni plus tardif à donner ſon fruit ; on obſervera ſeulement qu'il faut néceſſairement le ramer, ſi on veut en tirer un véritable profit ; & dans cette diſpoſition il rapporte une quantité incroyable de gouſſes & de grains qui dédommage bien de ſa petiteſſe.

DU HARICOT.

Le gros Haricot à confire d'Hollande, nommé en Allemand, *Schvert*, qui ſignifie ſabre, par la raiſon qu'il imite la forme d'un ſabre, eſt une eſpéce extraordinaire par le volume de ſa gouſſe, qui porte ſept à huit pouces de longueur, ſur un bon pouce de largeur : ſa fleur eſt blanche, aſſez grande, & ſon grain arrondi, blanc, gros & court : on le confit au ſel pour l'Hyver, & c'eſt preſque la ſeule maniére dont on l'emploie. Il s'en fait une conſommation immenſe

DU HARICOT.

en Hollande & dans les pays voisins ; mais on ne le connoît presque pas en France.

Le Haricot Cardinal est une espéce nouvelle, dont je ne connois pas le pays originaire ; sa fleur est blanche, sa gousse assez longue, mais peu remplie, & son grain applati & fort gros ; sa couleur est blanche dans toute la circonférence, & pourpre tout autour du germe ; c'est ce qui le distingue le plus, car il n'a rien de particulier d'ailleurs, ni pour le goût, ni pour le produit ; il a au contraire le défaut de meurir fort tard & fort difficilement, ce qui fait qu'il rapporte peu, & quelquefois rien du tout.

Le Haricot d'Espagne est une espéce singuliere, qu'on cultive plus pour la fleur que pour le fruit ; cette fleur est semblable à celle des autres, mais d'un couleur de feu parfait, & il en produit abondamment pendant trois mois, pourvû qu'il soit ramé : il s'é-

léve juſqu'à dix à douze pieds, s'il trouve à s'accrocher : à la fleur ſuccéde la gouſſe qui eſt fort longue d'un gros verd & rude ſous le doigt ; le grain qu'elle renferme eſt double en groſſeur de toutes les autres eſpéces ; ſa couleur eſt gris-de-lin, jaſpé de noir en plus grande partie. Il ne ſe mange pas d'ordinaire ; cependant on commence à y prendre goût, & moi-même l'ayant goûté, je ne l'ai pas trouvé différent des autres ; mais il péche par la couleur comme le Haricot gris & Suiſſe. Je ne fais mention des quatre eſpéces qui ſuivent, que pour en donner quelques-unes de pure curioſité.

DU HARICOT.

Le Haricot de la Chine file comme les nôtres ; il a la feuille plus petite ; ſa fleur eſt gris-de-lin dans les uns, & blanche dans les autres, elle ſort des aiſſelles des feuilles en bouquets de dix à douze, diſpoſée à-peu-près comme un rameau de Giroflée, &

DU HARICOT.

il s'en forme jusqu'à vingt-cinq & trente sur chaque pied ; la plus grande partie des fleurs donne du fruit, & communément il s'en trouve huit ou dix sur chaque grappe, qui sont conformées comme les gousses ordinaires ; mais plus courtes, plus larges & plus renversées, avec cette différence de plus que les deux côtés sont hérissées de petites dents pointues en maniere de scie, & que la peau est rude & rabotteuse : la Féve dans sa maturité est ronde & applatie comme une Lentille, mais deux fois plus grosse, & d'un noir parfait, lizerée d'un filet blanc dans la moitié de sa circonférence : c'est par cette ressemblance de rondeur avec le Pois, que quelques-uns l'appellent Pois de la Chine ; mais la feuille, la tige & la gousse le caracterisent bien Haricot. Il multiplie extraordinairement ; j'ai compté sur un seul pied que j'avois élevé sur couche, jusqu'à deux cents & quel-

ques gouſſes : en pleine terre il ne fourniroit pas tant ; mais il fournit toujours beaucoup, pourvû qu'il ait été avancé ſur couche, & replanté au pied de quelque mur bien expoſé. J'en ai fait cuire une poignée pour en connoître le goût, je l'ai trouvé particulier, peut-être auroit-il des amateurs ; mais j'avoue que quoiqu'il n'ait rien de mauvais, il ne m'a pas flatté ; ſa couleur dans l'apprêt ne prévient pas ; peut-être dans ſon pays naturel a-t-il d'autres qualités qu'on ne lui trouve pas ici, ou des vertus que nous ne connoiſſons pas.

DU HARICOT.

La prémiere eſpéce de Haricot du Miſſiſſipi, ſe multiplie de graine comme les autres. Il faut la ſémer ici de bonne-heure ſur couche, & la replanter enſuite à une bonne expoſition ; elle porte une tige droite, ronde & liſſe de la grandeur d'une Plume à écrire, qui s'éléve à dix huit pouces ou deux pieds : les feuilles

DU HARICOT.

sont distribuées partie à droite & partie à gauche, diamétralement opposées à un pouce les unes des autres, placées en échelon de Perroquet, & disposées en trois parties égales comme celles des Haricots ordinaires, mais d'une forme tout-à-fait différente n'ayant qu'un pouce environ de longueur, & formant un ovale parfait; lisses & unies sur les bords. Les tiges qui portent le fruit naissent des aisselles des feuilles dans le bas de la Plante au nombre de six ou huit, & portent douze à quinze pouces depuis leur naissance jusqu'aux premieres siliques, qui sont ramassées en forme d'aigrette à l'extrémité : les fleurs sont purpurines formées à-peu-près comme toutes les fleurs du Haricot; mais si petites qu'à peine apperçoit-on leur forme : à ces fleurs succédent des siliques ou gousses qui renferment la semence; ces siliques sont de la longueur du doigt, arrondies &

menues comme de la petite ficelle : elles contiennent chacune quinze à dix-huit grains de couleur brune, conformés à-peu-près comme le petit Haricot blanc, rond, & de la groſſeur au plus d'un grain de gros Millet : par ce détail on jugera avec raiſon que ce grain n'eſt pas capable de ſervir d'aliment. On ne fait uſage effectivement que de la ſilique en verd ; menue comme elle eſt, il en faut une grande quantité pour en faire un plat, d'où il faut conclure qu'elle a apparemment un mérite que nous ne connoiſſons pas. J'ai crû d'abord que la Plante venoit plus forte au Miſſiſſipi qu'elle ne vient ici ; mais on m'a aſſûré qu'il y avoit fort peu de différence, & que c'étoit un manger exquis pour ces habitans. Pour nous, nous ne pouvons guère conſidérer cette Plante ici que comme une curioſité.

DU HARICOT.

La ſeconde eſpéce du Miſſiſſipi eſt toute oppoſée à la précédente ; la tige

DU MARICOT.

est foible comme celle des Haricots ordinaires, & file également ; la feuille est disposée de même, mais est plus grande, & les trois parties qui la composent sont régulièrement ovales, terminées en pointe ; la fleur est aussi conformée de même, mais beaucoup plus grande, & couleur de Rose mêlée de blanc ; la gousse qui y succéde est extraordinairement longue & grosse, & renferme plusieurs Féves grosses, courtes, presque quarrées, d'un blanc roux, ayant le germe noir. Je n'en connois pas le goût ; je l'ai vûe seulement au Jardin du Roi, où elle a été apportée nouvellement : on peut assûrer simplement que si elle se naturalisoit dans notre climat, elle seroit d'un grand rapport ; c'est ce qu'on sçaura, sans doute, plus certainement dans quelques années.

Le Haricot d'Amérique est une espéce qui file comme les nôtres, mais dont la tige est fort déliée, & la feuille extrémement

extrémement petite, la fleur eſt proportionnée, & la ſilique qui y ſuccéde n'a qu'un pouce environ de longueur, & ne contient qu'un ou deux grains preſque ronds, de couleur caffé, & de la groſſeur d'un grain de plomb de Liévre. A cette deſcription nul de ceux qui cultivent des Haricots pour le profit & la multiplication, ne ſera, je penſe, tenté de faire des eſſais ſur celui-ci.

Il y a encore pluſieurs autres eſpéces de Haricot à-peu-près ſemblables, que je paſſe ſous ſilence, d'autant qu'elles n'intéreſſent que la curioſité, comme je l'ai déja remarqué : ainſi je crois devoir terminer ici cet article.

CHAPITRE XLIII.

Description de L'HYSSOPE, ses différentes espéces, ses propriétés, sa culture, &c.

DE L'HYSSOPE.

IL y a trois espéces d'Hyssope; mais comme elles ne différent que par la couleur de la fleur, & qu'elles sont parfaitement semblables en tout le reste, la description de l'une me dispense de décrire les autres.

Sa racine est grosse, ligneuse & dure; elle pousse plusieurs tiges qui s'élévent à un pied ou dix-huit pouces, dures, nouées, rameuses, garnies depuis le bas jusqu'en haut de feuilles longues & étroites, un peu plus grandes que celles de la Sariette; ses fleurs naissent en maniere d'épi, mais tournées toutes d'un côté, de couleur, ou blanche, ou bleue, ou rose, suivant l'espéce; elles sont formées

en gueule, découpées par le haut en deux lévres, dont la supérieure est rélevée, arrondie, échancrée, & l'inférieure est divisée en trois piéces, dont la moyenne est creusée en cuilleron, échancrée & terminée par deux pointes; à chaque fleur succédent quatre sémences oblongues & brunes, enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur: ces semences sont odorantes, elles approchent quelquefois de l'odeur du Musc.

DE L'HYSSOPE.

Cette Plante n'est d'aucun usage pour la vie, mais elle sert dans les Jardins à former des bordures autour des quarrés de Potager, où elle répand une odeur aromatique & fort agréable, principalement avant qu'elle entre en fleur.

Ses plus grandes propriétés regardent la médecine; elle est incisive, apéritive, digestive, détersive, vulnéraire & fortifiante; elle sert prin-

De l'Hyssope.

cipalement aux maladies tartareuses du Poumon ; ses feuilles & ses fleurs s'employent dans les décoctions céphaliques & dans le Vin aromatique dont les Chirurgiens usent si fréquemment pour dissiper l'enflure des plaies. On en tire par la distillation une eau & une huile essentielles, qui ont beaucoup de propriétés. On fait avec ses fleurs un sirop simple & un autre composé, dans lequel entrent plusieurs autres Plantes béchiques & apéritives, & qui est fort estimé pour les maladies de la poitrine, sur-tout pour l'asthme & pour la toux opiniâtre ; la feuille hachée, menue, & mêlée avec du beurre frais, appliquée extérieurement est bonne pour les contusions : les sommités de l'Hyssope fraiches ou séches, trempées dans du vin chaud, & mises dans un nouet qu'on applique en fomentation sur les yeux avant que de se coucher, guérissent les Echymoses, & la même fo-

DE L'HYSSOPE.

mentation eſt ſouveraine pour diſſoudre le ſang grumelé, & le réſoudre quand il eſt extravaſé. L'eau ou la décoction de toute la Plante guérit auſſi l'inflammation des yeux : on en fait encore une conſerve qui eſt d'un excellent uſage dans les maladies du Poumon. Elle eſt propre enfin pour fortifier le Cerveau, pour rendre le Sang fluide, pour pouſſer les Mois & les Urines, & pour emporter les obſtructions.

Cette Plante ſe multiplie de graine & de rejettons, mais plus communément de cette derniere façon qui eſt plus ſûre & plus facile : on la plante en bordures autour des quarrés dans les mois de Mars ou de Septembre, de la même maniere que la Lavande : la méthode pour l'une ſera celle pour l'autre ; il faut la détruire & la renouveller tous les deux ans, la propreté le demande ; car lorſqu'elle demeure plus long-temps en place, elle fait un

De l'Hyssope.

écart désagréable aux yeux : on doit la placer autant qu'on peut du côté du soleil, & dans une terre qui ne soit ni trop grasse, ni trop légere. Elle ne demande aucun autre soin particulier.

CHAPITRE XLIV.

Description de la LAITUE, ses différentes espéces, ses propriétés, sa culture, &c.

De la Laitue.

LA Laitue est une Plante des plus universelles & des plus communes dans les Jardins ; on en trouve dans les quatre parties du monde : elle s'accommode facilement de toute sorte de climat & de terre, pourvû que le fond soit un peu préparé, & qu'on choisisse les espéces propres à la veine de la terre.

On en distingue trois espéces principales, qui varient ensuite sensiblement entre elles, & qui forment un

nombre infini d'espéces particulieres.

DE LA LAITUE.

La premiere est celle qui ne jette que des feuilles en quantité, grandes, lisses & allongées, sans former de pomme.

La seconde est celle dont la feuille est ronde, qui pomme d'elle-même; & qu'on nomme, Laitue pommée.

La troisiéme est celle dont la feuille est allongée & presque lisse, qu'on nomme Chicon ou Romaine.

Ces trois espéces, à la différence près des feuilles, qui sont rondes ou allongées, lisses ou frisées, & de couleurs différentes, poussent leur tige à-peu-près également; cette tige qui s'éléve à deux ou trois pieds, est ferme, épaisse, cylindrique & branchue; les rameaux en sont encore divisés en d'autres plus petits chargés de fleurs, & écartés en maniere de gerbes; ces fleurs sont composées de plusieurs demi-fleurons jaunâtres, portés sur des embryons, & renfermés dans un petit

DE LA LAITUE.

calice écailleux, oblong & menu : à ces fleurs succéde la sémence qui est garnie d'aigrettes, & qui est de forme oblongue, applatie & pointue aux deux extrémités, blanche, noire ou jaune, suivant l'espéce.

Cette Plante est si familiere & si connue, qu'elle n'a pas besoin d'être préconisée : on la mange crue en salade avec l'huile, le vinaigre & le sel, & pourvû qu'on la mange seule sans aucune fourniture, elle est très-saine, & ne peut incommoder que les estomachs extrémement foibles & froids ; la digestion, contre le préjugé général, en est facile, & particulierement pour ceux qui ne boivent point ou peu de vin : cuite on la mange dans la soupe, on la mêle aussi avec différens légumes, sur-tout avec les Pois ; elle est rafraichissante & humectante. Quelques Médecins assûrent cependant qu'elle est contraire aux Asthmatiques.

DE LA LAITUE.

On en fait presque autant d'usage dans la médecine que dans les alimens : on tire de ses feuilles une eau distillée, qui sert communément de base aux Juleps rafraichissants & aux Somnifères ; on emploie de même intérieurement ses feuilles dans les Bouillons & les Lavemens rafraichissants, contre les Fiévres ardentes & les maladies qui menacent les parties internes d'inflammation ; sa semence, qui est une des quatre petites mineures, a les mêmes vertus à-peu-près, & entre dans les potions rafraichissantes à la dose de deux à trois gros.

A l'égard de l'extérieur, la feuille appliquée sur le front en bandeau, ou seule ou fricassée avec le vinaigre, le Cerfeuil & le Pourpier, est très-utile & très-efficace contre la Migraine. On prétend aussi que l'usage fréquent de cette Plante, qui est laiteuse de sa nature, est très-favorable aux nour-

rices pour entretenir & augmenter leur lait.

De la Laitue.

Son suc entre dans tous les sirops rafraichissants, & donne la principale vertu au Populeum, si souverain pour les Hémorrhoïdes enflammées.

Outre les trois espéces de Laitues que j'ai distinguées ci-dessus, il y en a encore quelques espéces sauvages, qu'on trouve communément dans les haies, & qui ont les mêmes vertus que les espéces cultivées. Quelques Auteurs prétendent même qu'étant plus laiteuses, elles sont plus apéritives & plus déterfives; mais on ne s'en sert point pour l'usage de la vie, étant dures & amères: leurs feuilles sont pour l'ordinaire allongées, étroites, sinuées, découpées profondément des deux côtés, & armées d'épines assez rudes tout le long de la côte; elles fleurissent & portent leur semence qui est noire & assez semblable à la semence de celles des Jardins.

Je passe à la description des trois espéces en question.

DE LA LAITUE.

La premiere est de si peu d'usage pour la table, & si médiocre, qu'il faut plutôt la bannir des jardins que la cultiver : cependant si, contre mon opinion, il y a des climats & des situations de terre où elle réussisse mieux qus les autres, comme on me l'a voulu persuader quelquefois ; le seul moyen d'en tirer parti est de la lier comme les Chicons ; quand elle est en pleine force, le cœur blanchit, mais pourrit facilement.

La seconde espéce qui est la Laitue pommée, est la plus généralement cultivée : il semble que la nature se soit amusée à la varier par des qualités parfaitement distinctes, qui l'ont d'autant varié dans ses noms : les curieux & les amateurs doivent être contents que je leur en rapporte 25 espéces avec les détails nécessaires, au moyen desquels ils puissent se procurer en

DE LA LAITUE.

toutes sortes de terres & successivement en toutes les saisons, la jouissance d'un présent que la nature a bien voulu nous rendre si agréable & si multiplié : je dis en toutes sortes de terre ; parce qu'il n'y a point de terrein où on ne puisse en cultiver : mais je fais en même temps cette observation, que toutes les subdivisions de la Laitue pommée ne viennent pas en toutes terres, qu'au contraire, quelques-unes ne viennent avec succès qu'en certaines terres, & que ce ne doit être qu'après des épreuves de son terrein, que chacun doit s'en tenir à cultiver celles qui y auront le mieux réussi.

Je subdivise donc la Laitue pommée en vingt-cinq : sçavoir, la petite Crêpe, la grosse Crêpe, la Bagnolet, la George, l'Aubervilliers, la grosse Blonde, la Dauphine, la Perpignane, la Bapeaume, la Batavia, la Laitue brune, la Sanguine, la Coquille, la Passion, la Genes, la jeune Rouge,

la groſſe Rouge, l'Italie, la Royale, la Pareſſeuſe, la Verſailles, la Cocaſſe, la groſſe Allemande, la Pomme de Berlin, & la longue Viſſée.

La troiſiéme eſpéce de Laitue, connue ſous le nom de Chicon ou Romaine, n'eſt guère moins cultivée que la précédente ; elle n'eſt point ſujette à avoir cette pointe d'amertume qu'on trouve aſſez communément dans les Laitues pommées, ce qui fait qu'on la préfére pour être mangée crue ; mais elle n'a pour elle que la belle ſaiſon ; juſqu'ici l'art n'a pû parvenir à l'élever pendant l'hyver. J'en connois douze à quinze eſpéces, il n'y en a pourtant que ſept qui ſoient généralement connues & cultivées, & qui ſoient à-peu-près égales en qualités, les autres étant des eſpéces dégénérées & de peu de mérite, même celle dont la graine eſt jaune ; je les paſſe ſous ſilence.

Ces ſept eſpéces ſont, la Romaine

DE LA LAITUE.

hâtive, le Chicon verd, le Gris, le Blond, le Rouge, le Panaché & l'Alfange.

Je reviens à préſent aux Laitues pommées.

I. La petite Crêpe, qu'on nomme autrement la petite Noire, parce que ſa graine eſt noire, eſt la plus petite de toutes les Laitues; elle eſt d'un verd jaunâtre, extrémement friſée & dentelée; ſa pomme eſt petite à proportion, ſur-tout lorſqu'elle vient ſous cloche, elle eſt fort tendre dans cette ſituation; mais à dire vrai elle a peu de goût, & ſon principal mérite eſt de réuſſir mieux qu'aucune autre ſur couche pendant tout l'hyver, ſaiſon dont la rigueur fait trouver tout bon; en pleine terre elle eſt beaucoup meilleure & pomme mieux, mais elle n'a pour elle que le printemps: dans les autres ſaiſons elle monte auſſi-tôt qu'elle pomme, & dans les terres fortes elle fond même plutôt que de

pommer ; elle demande par conſéquent une terre douce & bien terreautée, à l'expoſition du midi ou du levant, le long de quelque mur, ou au pied de quelque briſe-vent ; c'eſt la premiere qui donne ſa graine, mais elle en donne peu, & encore celle qu'elle donne eſt fort ſujette à nuiller. Il y en a une ſeconde eſpéce beaucoup plus groſſe dont la graine eſt de même noire, mais qui ne pomme pas ſous cloche : & qui n'eſt guère cultivée aujourd'hui. Pour la faire pouſſer contre tous les frimats, (j'entens la petite) les Jardiniers entendus, & particulierement les Maréchés, la ſement dès la fin d'Août ſur de petits à-dos de terreau à l'expoſition du midi, & la repiquent enſuite ſur de petites couches baſſes où elle pomme ; cette premiere ſemée ſe mange en Décembre ; ils en ſement ſur couche pour la ſeconde fois vers la Touſſaint, & la plante qui en vient ils la replan-

DE LA LAITUE.

tent en place sur une autre couche, quand elle est assez forte ; elle doit avoir été préalablement repiquée, celle-ci se mange en Janvier.

La troisiéme semence se fait en Décembre, & tous les mois ils continuent d'en semer jusqu'en Mars pour en avoir toujours successivement ; mais cette troisiéme semence demande bien plus de soins que les premieres.

Pour cette Laitue, comme pour toutes les autres qu'on seme ou qu'on repique, on observera d'abord de ne charger la couche que de quatre pouces de terreau ; quand elle est bonne à semer, c'est-à-dire, que son grand feu est passé, on séme sa graine sous cloche, très-claire, & fort peu couverte de terreau ; beaucoup de Marechés se contentent même de la battre avec la main contre le terreau sans la recouvrir ; la graine leve peu de jours après, & quand ses deux oreilles sont bien for-

mées, & que la premiere feuille commence à sortir du cœur, sans attendre davantage, on la repique de deux en deux à un pouce de distance l'une de l'autre sous d'autres cloches : si la couche est encore bonne, on la repique dessus ; à ce défaut on la remet sur une autre ; il en entre soixante ou quatre-vingts sous chaque cloche : on la laisse se fortifier en cet état jusqu'à ce qu'elle ait quatre à cinq feuilles, & on a soin d'entretenir sa couche dans une bonne tiédeur, je ne dis pas chaleur, car cette plante s'accommode mieux d'un feu modéré, & il lui suffit, pour ainsi dire, de trouver la couche chaude quand on la seme, & qu'on la repique, ou qu'on la plante en place ; les deux extrémités de froid ou de chaleur la font fondre.

DE LA LAITUE.

On est également attentif à tenir les cloches empaillées & couvertes de litiere pendant les nuits principalement, & d'augmenter les couvertures

à proportion de la rigueur du temps.

DE LA TAITUE. Lorsqu'on a des paillassons il est encore mieux de couvrir toute la couche par-dessus la litiere, non-seulement pour conserver plus sûrement la chaleur, mais aussi pour secouer plus facilement les neiges qui peuvent tomber, & qui sans cette précaution se mêleroient avec la litiere, qu'il faudroit alors changer souvent, sans qu'on pût encore empêcher par-là le réfroidissement de sa couche.

De temps en temps il faut observer si le plant n'a pas trop de chaleur; ce qui se connoît, lorsqu'en levant les cloches, on en voit sortir une vapeur chaude : il faut alors leur donner un peu d'air pendant quelques heures.

Quand il fait doux, ou lorsque le soleil se montre pendant les gelées, il faut lever les cloches pendant le gros du jour, & les remettre, dès que le soleil se retire.

Lorſqu'elle a enfin atteint quatre à cinq feuilles, on la repique de nouveau ſous cloche, ſur une nouvelle couche, pour y demeurer & pour pommer, & cette derniere couche doit être chargée de ſix pouces de terreau, pour que la racine ne touche pas le fumier : on en met douze ou quinze qu'on réduit enſuite à quatre ou cinq auplus, dès qu'elles commencent à ſe trouver preſſées : celles qu'on retire ſe replantent également par quatre, ſous d'autres cloches.

On aura attention de ne ſe ſervir en aucun temps, pour la repiquer, de cloches neuves ; il faut qu'elles ayent ſervi une quinzaine de jours à d'autres plants, ou qu'elles ayent été expoſées au ſoleil autant de temps le long d'un mur pour qu'elles ayent pû reſſuer ; l'expérience montre que ſans cela les plants qu'elles couvrent fondent & périſſent.

Il faut alors continuer les mêmes

DE LA LAITUE.

soins & les mêmes réchauffemens, suivant le plus ou le moins de besoin, & avoir attention de donner de temps en temps un peu d'air aux cloches pendant les plus belles heures du jour, soit que le soleil se montre, ou qu'il ne se montre pas; car sans air le plan s'estiole & ne pomme pas; il suffit de lever la cloche d'un doigt du côté du midi, s'il ne fait point de vent, & on la soutient en cet état avec un peu de paille roulée; mais si le vent est trop vif, quel qu'il soit, il faut toujours donner l'air du côté qui lui est opposé.

Lorsqu'ensuite elles viennent à remplir les cloches, il faut, suivant le temps, les élever plus haut avec des fourchettes; & venues enfin au point où vous les souhaitez, vous les coupez.

On doit avoir attention lorsqu'elle commence à pommer, d'ôter toutes les feuilles basses qui jauniſſent, & de

presser le terreau contre le pied ; la pomme en vient plus grosse & plus belle.

Il faut aussi changer tous les trois ou quatre jours les fourchettes, c'est-à-dire, donner de l'air tour-à-tour aux quatre côtés de la cloche pour qu'elles en profitent toutes également ; sans quoi celle qui joüiroit toute seule du bénéfice de l'air, à l'exclusion des autres, se fortifieroit à leurs dépens, & leur nuiroit beaucoup : il faut tâcher cependant d'accorder cela avec le vent.

II. La grosse Crêpe ne différe de la petite que par la grosseur, qui est presque du double ; elle a d'ailleurs les mêmes qualité, forme & couleur ; son principal mérite est d'être extrémement douce & tendre ; elle demande aussi même qualité de terre & même exposition ; on peut la semer & l'avancer sur couche pour en joüir plûtôt au printemps, qui est sa saison ;

DE LA LAITUE.

on peut même l'y planter pour pommer ; mais elle ne souffre pas la cloche ; il faut l'abandonner au plein air dès qu'elle est replantée en place, soit sur couche, soit sur terre; sa graine est blanche & meurit de bonne heure ; elle en rapporte médiocrement.

Il y a encore une espéce de Crêpe que les Marechés appellent la Ronde ; elle est très-peu frisée, & vient un peu plus grosse que les autres ; mais je ne sçais si ce n'est pas la même dont je parlerai ci-après, connue plus généralement sous le nom de Bagnolet, ou de Petite-courte.

La graine des deux espéces de Crêpe est celle qu'on prend, par préférence à toute autre, pour en faire de la Laitue à couper, qu'on nomme autrement de la Capucine, d'autant qu'elle est plus blonde ; la maniere de la semer est de faire de petits rayons de deux pouces de large sur un de profondeur ; on les couvre de graines, & on les recouvre

légérement de terreau ; d'autres la ſement à la volée, ou à champ, pour me ſervir du terme des Jardiniers, ſous cloche, & battent bien le terreau avec la main ſans l'enterrer ; douze à quinze jours après l'avoir ſemé on peut la couper ; mais pour l'avoir mieux nourrie & de meilleur goût, il faut la ſemer aſſez claire, & la laiſſer profiter juſqu'à ce qu'elle ait deux bonnes feuilles outre ſes oreilles : elle eſt plus long-temps à venir ; mais elle fait plus de profit & de plaiſir.

On en ſeme un peu tous les quinze jours depuis la fin de Septembre : de cette façon on en a auſſi long-temps qu'on veut ; mais on n'en eſt plus guère empreſſé dès que les Laitues pommées commencent à donner : on obſerve pour celles qu'on deſtine à venir pommées, les mêmes ſoins & les mêmes précautions que j'ai expliquées ci-deſſus.

III. La Bagnolet, que d'autres nom-

DE LA LAITUE.

ment la Petite-courte, la Pritaniere, ou la Dégrebé, s'éléve comme la petite Crêpe, mais l'emporte sur elle, en ce qu'elle est plus hâtive, & que la pomme est plus grosse, plus jaune & plus ferme : elle a encore l'avantage de pommer sous cloche sans avoir besoin d'air, ce qui est un mérite : sa feuille est blonde & lisse, beaucoup moins frisée que la Crêpe, & elle est moins sujette à fondre : les Marechés ne s'y attachent pas autant, je n'en sçais pas la raison ; car elle vaut mieux à tous égards, & j'y suis voué en mon particulier, pour l'Hyver & le Printemps, à l'exclusion de toute autre ; elle réussit également sur terre & sur couche ; mais elle monte facilement dès que les chaleurs commencent ; sa graine est blanche, & par cette raison, autant que par sa ressemblance à la Crêpe, quelques-uns la nomment la Crêpe blanche, ou la Crêpe ronde, comme je l'ai dit à l'article

ticle précédent, on doit obſerver de n'en mettre que quatre ſous chaque cloche, & c'eſt une eſpéce que tout le monde doit être empreſſé d'avoir : elle graine peu, attendu ſa petiteſſe, & elle eſt fort ſujette à nuiller ; il en faut réſerver plus que moins. DE LA LAITUE.

IV. La George eſt de deux ſortes, l'une qu'on appelle la groſſe George, l'autre la George blonde ; la premiere s'éléve ſur couche, & pomme ſous cloche comme les précédentes, où elle réuſſit parfaitement, pourvû qu'elle ſoit à l'air & mouillée amplement ; trois ſuffiſent ſous chaque cloche, & ſi on veut en mettre quatre, il faut écarter les cloches de quatre pouces l'une de l'autre : ſa feuille eſt blonde & aſſez liſſe, & ſa pomme eſt ſerrée ; elle eſt douce & tendre, & on peut la regarder comme une excellente Laitue, qui en ſon temps fournit abondamment à tous les beſoins. La bonne ſaiſon pour la mettre en place eſt le

DE LA LAITUE.

commencement d'Avril ; il faut avoir soin de lui donner de l'air à propos, & la couper dès que sa pomme est faite ; car elle monte presque aussitôt ; sa graine est blanche ; elle en rapporte beaucoup, & meurit des premieres.

La seconde sorte peut indifféremment se semer sur couche ou sur terre ; mais elle ne pomme que sur terre, & particulierement au pied des murs : elle vient très-grosse & bien pommée, douce & tendre ; sa feuille est blonde, cassante & médiocrement frisée : elle demande une terre légere & bien terreautée : c'est la premiere qui vient sur terre quand elle a été un peu avancée sur couche ; il faut la couper aussi dès qu'elle est pommée, ayant le même défaut de monter promptement : sa graine est blanche, abondante, & meurit des premieres : les Maréchés en plus grande partie la choisissent par préférence à toutes les autres, pour en faire de la Laitue à couper, tant

parce qu'elle fournit abondamment, que parce que sa feuille en naissant est plus blonde & plus large que les autres. DE LA LAITUE.

V. L'Aubervilliers est une petite Laitue printaniere, qui réussit également bien pendant l'été ; mais que sa petitesse a fait exiler de la plûpart des jardins : ses feuilles extérieures sont lisses & d'un gros verd ; sa pomme très-jaune & fort tendre : elle ne fond guère, & se soutient assez longtemps pommée ; ces avantages lui mériteroient un sort plus heureux ; sa graine est blanche ; elle en donne peu, & meurit de bonne heure.

VI. La grosse Blonde porte ce nom à juste titre, étant grosse & très-blonde ; elle est tendre & douce, & pomme parfaitement ; mais elle monte presque aussi-tôt qu'elle est pommée, sur-tout pendant l'Eté ; c'est au Printemps & dans l'Automne qu'elle réussit le mieux ; sa graine est blanche, elle en rapporte beaucoup, & meurit

ordinairemen bien.

DE LA LAITUE.

VII. La Dauphine eſt une Laitue printaniere, qui n'eſt bonne que dans cette premiere ſaiſon ; elle eſt fort hâtive & fort groſſe, d'une forme plate ; ſa pomme eſt aſſez ſerrée ; elle eſt douce & tendre, & peut être conſidérée comme une des meilleures Laitues; elle s'accommode de toutes ſortes de terre, pourvû qu'elle ſoit mouillée ſouvent & amplement : elle pouſſe beaucoup de drageons autour de ſes premieres feuilles, qu'il faut avoir ſoin d'ôter ; ſa graine eſt noire, fournit beaucoup, & meurit de bonne heure.

VIII. La Perpignane eſt de deux ſortes, l'une verte & l'autre mouchetée, c'eſt-à-dire, mêlée de taches jaunes ; la verte a ſes feuilles unies & liſſes, avec une groſſe côte ; ſa pomme eſt très-groſſe & fort jaune, aſſez tendre, ſans aucune amertume ; elle ſe ſoutient parfaitement dans les terres ſéches, & réſiſte aux chaleurs ;

elle ne monte auſſi que difficilement ; mais dans les terres humides elle pourrit facilement ; on doit par conſéquent lui donner le terrein qui lui eſt propre : ſa graine eſt blanche : elle en fournit beaucoup ; mais il faut qu'elle ait été ſémée de bonne heure, pour que ſa graine meuriſſe. DE LA LAITUE.

La ſeconde ne différe guère de l'autre que par ſa couleur extérieure, & par ſes côtes qui ſont un peu moins groſſes ; du reſte ſes qualités ſont les mêmes, & ſa graine également blanche ; elle en donne paſſablement.

IX. La Bapeaume eſt une groſſe Laitue fort blonde, qui ſe ſoutient fort bien ; elle vient en toutes ſaiſons & en toutes ſortes de terre ; c'eſt ſon principal mérite : ſa pomme n'eſt pas ſerrée du haut ; mais du bas elle eſt fort remplie, & elle trompe en cela ceux qui la regardent ſans la connoître ; ſa graine eſt noire, & elle en donne très-peu.

X. La Batavia eſt une eſpéce totale-

DE LA LAITUE.

ment différente de toutes les autres, tant par son volume que par sa configuration & par son acabit ; elle est de la grosseur d'un petit Chou ; ses feuilles sont extrémement frisées & repliées, d'un verd clair, avec une petite teinte de rouge semée sur les bords ; sa pomme est un peu concave, ne blanchit qu'imparfaitement, & est cependant tendre & délicate, & en même temps si cassante, qu'elle ne souffre presque pas le transport ; dans les terres fortes elle a un peu d'amertume, c'est son seul défaut ; mais malgré cela elle est très-estimée des gens de goût, & préférée à beaucoup d'autres, d'autant plus qu'elle prend l'assaisonnement mieux qu'aucune autre. Elle ne réussit pas également par-tout : ceux qui se trouvent avoir un terrein qui lui est propre, peuvent s'en féliciter ; elle demande d'être arrosée fréquemment & amplement ; mais il faut que ce soit le matin ou le soir ; car les arrosemens en

plein midi la font moucheter & pourrir ; elle craint beaucoup les fraîcheurs ; ainſi, paſſé le mois d'Août, il n'y faut plus guère compter, & on doit s'arranger ſur cela pour les plants qu'on en veut faire ; ſa graine eſt blanche, elle en rapporte paſſablement, & meurit d'aſſez bonne heure.

XI. La Laitue brune, autrement la Laitue d'Hollande, eſt une aſſez bonne Laitue, qui pomme fort bien, & qui ſe ſoutient mieux que beaucoup d'autres dans les ſéchereſſes; elle eſt d'une belle groſſeur ; ſes feuilles extérieures ſont d'un verd mat, fort liſſes, & très-unies ſur les bords ; ſon cœur eſt jaune & plein; ſi elle étoit plus tendre & plus délicate on n'auroit rien à lui reprocher : il eſt toujours à propos d'en avoir dans l'Eté, car elle ne fond pas, & ne monte pas ſi facilement que la plûpart des autres ; elle eſt au moins excellente cuite, lorſqu'on la trouve trop dure à manger crue : ſa

DE LA LAITUE.

graine eſt noire, & elle en rapporte beaucoup ; mais elle meurit un peu tard, & dans les années tendres, elle pourrit plutôt que de meurir.

XII. La Sanguine eſt une Laitue de moyenne groſſeur, fouettée de veines rouges comme le Chicon panaché, & très-agréable par-là aux yeux : elle pomme aſſez bien au Printemps, mais elle n'a que cette ſaiſon ; dans les autres elle monte plutôt que de pommer, elle demande une terre douce ; ſa graine eſt noire, elle en rapporte aſſez, & meurit promptement.

XIII. La Coquille a la feuille plus verte que jaune, ronde, aſſez unie, & paſſablement groſſe, elle eſt ordinairement dure & amère, & n'eſt bonne que pour les ſoupes. Son mérite eſt de mieux réſiſter qu'aucune autre aux Hyvers, & d'être par conſéquent la premiere de celles qui pomment ſur terre : lorſqu'on n'a pas eu de couche pour élever d'autres eſpéces, on ſeme

la graine à la mi-Août, le plant se trouve assez fort au mois d'Octobre pour être replanté, & on la met alors aux costieres du midi ou du levant ; on en fait deux, trois ou quatre rangs, suivant la largeur des plate-bandes; pendant les fortes gelées on la couvre avec de la grande litiere bien secouée, ou du playon plus ou moins épais, suivant la rigueur du temps : on a soin de la retirer quand les dégels arrivent. La Cocasse, l'Italie & les Chicons, qui passent aussi l'Hyver, pourvû qu'ils ne soient ni trop longs, ni trop rudes, se couvrent de même, si on n'a pas élevé de la Crêpe & de la Géorge sur couche pendant l'Hyver ; on peut mettre de celle-ci sur couche à la fin de Février pour l'avoir plutôt ; elle n'est bonne sur terre qu'à la mi-Mai, un peu plutôt, ou un peu plus tard, suivant les années & les terreins ; la graine est blanche, mais il y en a une autre espéce dont la graine est noire &

DE LA LAITUE.

qu'on eſtime mieux : les ayant pourtant aſſez examiné toutes deux, j'y ai trouvé peu ou point de différence; l'une & l'autre grainent aſſez, & donnent leur graine de fort bonne heure.

XIV. La Paſſion eſt une eſpéce à-peu-près ſemblable à la précédente ; ſa feuille eſt verte & cloquettée de moyenne groſſeur, qui paſſe également l'Hyver, & c'eſt tout ſon mérite, étant d'ailleurs dure & amère ; on s'en ſert au Printemps pour les ſoupes & pour les bouillons rafraîchiſſants : elle eſt fort utile à ceux qui habitent des pays froids & ſujets aux neiges, elle réſiſte mieux qu'aucune autre aux rigueurs de l'Hyver ; ſa graine eſt blanche, elle en rapporte paſſablement.

XV. La Genes eſt de trois eſpéces, diſtinguées ſous les noms de Blonde, de Verte & de Rouſſe.

La premiere a la feuille blonde, aſſez liſſe ; ſa pomme eſt un peu pointue & fort blanche ſans amertume ; elle eſt

bonne au Printemps & en Automne, dans l'Eté elle nuille ; ſa graine eſt blanche ; elle en donne beaucoup qui meurit d'aſſez bonne heure. DE LA LAITUE.

La ſeconde a la feuille verte & friſée ; ſa pomme eſt dure, jaune & plus groſſe que la précédente ; elle ne s'effeuille pas ; ſa ſaiſon eſt le Printemps & l'Automne, & quand les années ſont ſéches elle reuſſit auſſi en Eté : il ne faut l'arroſer qu'au grand beſoin, mais elle demande d'être ſouvent ſerfouie ; ſa graine eſt blanche, & eſt fort ſujette à nuiller ; il en faut réſerver plus que moins.

La troiſiéme a la feuille friſée & rouſſe, tiquetée de brun ; elle pomme très-bien, & ſon cœur eſt jaune & tendre : elle paſſe l'Hyver, mais il faut la placer au pied des murs du couchant ; le ſoleil lui eſt contraire dans cette ſaiſon ; il faut la deſtiner pour le Printemps & l'Automne ; dans l'Eté elle ne réuſſit pas ; ſa graine eſt noire

& meurit fort difficilement.

DE LA LAITUE.

XVI. La jeune Rouge eſt une Laitue de moyenne groſſeur, qui pomme fort bien; elle eſt douce, tendre, & très-jaune dans le cœur; ſes feuilles extérieures ſont d'un verd tendre, fouettées de rouge, rondes & preſque unies; ſa ſaiſon favorite eſt le Printemps & l'Automne; dans l'Eté elle nuille & fond facilement; elle demande une terre douce: ſa graine eſt noire & ſouvent ne meurit pas, étant fort, tardive: il faut l'avancer de bonne heure ſur couche, pour être ſûr d'en recueillir.

XVII. La groſſe Rouge a toutes les bonnes qualités de la précédente, & la ſurpaſſe en groſſeur, qui eſt au moins du double; elle a encore l'avantage de ſe maintenir bien pommée auſſi longtemps & plus qu'aucune autre, & de réuſſir en toute ſaiſon, lorſque la terre lui convient; elle demande un fonds gras; dans les ſables elle vient maigre & dure; elle a un mérite de plus, c'eſt

de ne jamais nuiller, du moins dans les fonds gras tels que le mien : ces avantages me la font considérer comme une Laitue du premier ordre, qu'il faut nécessairement avoir en tout Potager bien fourni ; ses feuilles extérieures sont rondes, presque unies, d'un verd noir, ombré d'un gros rouge terne ; sa pomme est jaune comme une Orange ; sa graine est noire, meurit assez aisément ; & fournit beaucoup.

XVIII. L'Italie a été pendant long-temps de toutes les Laitues la plus cultivée, ayant l'avantage de réussir en toutes saisons, & de se soutenir assez long-temps pommée : les Maréchés l'ont abandonné en faveur de la Cocasse, qui se soutient encore plus long-temps, mais qui ne la vaut pas à tous autres égards ; sa feuille est fine & d'un verd tendre, bordé de rouge ; sa pomme est serrée, de médiocre grosseur, jaune, tendre & d'un goût parfait : son seul défaut est de mou-

cheter un peu dans l'Eté, elle demande une terre légere & maigre, & peu d'eau; sa graine est noire, meurit bien, mais elle ne fournit pas beaucoup.

DE LA LAITUE.

XIX. La Royale est une des meilleures Laitues pour l'Eté, pourvû qu'elle soit mouillée abondamment; elle est d'une bonne grosseur, pomme bien, & se soutient fort long-temps, elle est assez douce & assez tendre; ses feuilles extérieures sont d'un beau verd un peu cloquettées & luisantes: il est dommage qu'elle soit un peu sujette à nuiller & à fondre; à cela près, elle est parfaite & d'un bon rapport; sa graine est blanche, fournit passablement, mais elle meurit un peu difficilement dans les années tendres; il est bon d'avancer sur couche ce qu'on en destine pour graine.

XX. La Paresseuse étoit, avant qu'on connut la Cocasse & la Versailles, la plus cultivée pour l'Eté; véritablement elle monte moins qu'aucune au-

tre, & réſiſte mieux aux ſéchereſſes ; mais elle eſt toujours un peu dure & amère : la meilleure façon de la manger eſt de la manger cuite ; ſa pomme vient très-dure & aſſez groſſe, ſes feuilles extérieures ſont d'un gros verd fort cloquettées, & entaſſées les unes ſur les autres ; ſa graine eſt blanche, elle en donne beaucoup ; mais il faut un peu l'avancer pour qu'elle meuriſſe ſûrement.

DE LA LAITUE.

XXI. La Cocaſſe eſt, depuis dix ans qu'elle eſt connue, la Laitue favorite de tous les Jardiniers, & principalement des Maréchés, qui n'élévent preſque plus que celle-là pendant tout l'Eté : ce qui lui a acquis cette préférence, c'eſt l'avantage qu'elle a de pommer parfaitement, & de ſe conſerver pommée ſur pied pendant très-long-temps, malgré les chaleurs & les ſéchereſſes ; ſes feuilles extérieures ſont d'un gros verd luiſant, fort cloquettées ; elle eſt très-groſſe ; ſemée en Août, & repi-

DE LA LAITUE.

quée à la Touſſaint, elle paſſe l'Hyver. Voilà les avantages qui l'ont miſe en ſi grand crédit; mais elle eſt ſujette dans beaucoup de terreins à pourrir entre deux cœurs, ou à moucheter, ſur-tout dans les temps pluvieux; elle demande une terre qui ne ſoit ni trop légere, ni trop forte; ou ſi elle ſe trouve légere, comme dans un partie de nos Marais, il faut qu'elle ſoit ſecourue de beaucoup de fumier & de terreau, & arroſée amplement, auquel cas elle réuſſit parfaitement bien : ces ſortes de terre lui conviennent, particulierement pour l'Eté; car dans les terres fortes, elle ne pouſſe que des feuilles, & ne ſe ferme pas : on doit encore obſerver dans cette ſaiſon de l'enfoncer un peu en la replantant, la pomme s'en forme mieux. Outre le défaut dont je viens de parler, elle a encore celui d'être dure & un peu amère; ſon extérieur, d'ailleurs, n'eſt pas prévenant, & vû

ces défauts qui balancent beaucoup ſes bonnes qualités, je ſuis obligé de dire qu'elle ne mérite la préférence qu'on lui donne qu'autant que les terreins ne permettent pas d'en élever d'autres pendant l'Eté, auquel cas il vaut mieux l'avoir telle, que de n'en point avoir ; & les Maréchés en particulier, qui ont grand intérêt à tirer profit de leurs plants, ont raiſon de s'y attacher. Pour en recueillir la graine, il faut en élever ſur couche ; ſi celle d'Hyver a péri, la replanter à une coſtiere, & l'aider à monter en faiſant une inciſion en croix ſur la pomme, ſans quoi le cœur pourrit ſouvent, faute de pouvoir ſe faire jour. Sa graine eſt blanche, & rapporte beaucoup quand la ſaiſon eſt favorable, mais quelquefois elle ne meurit pas.

DE LA LAITUE.

XXII. La Verſailles, ou Verſaileuſe, que beaucoup de gens confondent avec la Cocaſſe, & que j'avois jugé d'abord moi-même n'être qu'une

DE LA LAITUE.

seule & même espéce sous deux noms différents, mieux examinée se trouve certainement une espéce différente; la feuille de celle-ci est d'un verd plus clair, sans aucune teinte de rousseur, comme on en remarque dans la Cocasse; elle est moins bouclée aussi, & la pomme plus applatie; ses feuilles sont moins entassées les unes sur les autres, & elle est moins sujette à rouiller. Je les ai souvent comparé ensemble, pour pouvoir soutenir contre tous les sentimens opposés, que ce sont deux espéces très-différentes l'une de l'autre, & qui ne se ressemblent qu'en ce qu'elles réussissent à-peu-près également dans les chaleurs, & que leur pomme se soutient de même; je mets néanmoins celle-ci au-dessus de l'autre, d'autant plus qu'elle n'est pas si dure ni si amère; il se peut comme quelques-uns le prétendent, que celle-ci se soit formée de l'autre; mais l'origine ne fait rien à l'état pré-

sent de cette Plante : sa graine est blanche, meurit tard, & fournit plus ou moins, suivant que l'année est favorable ; il faut les mêmes précautions qu'à la Cocasse pour la recueillir : beaucoup de Maréchés se servent de cette espéce pour faire de la Laitue à couper, parce qu'elle est plus dure aux gelées.

XXIII. La grosse Allemande, connue en Hollande & en Allemagne sous le nom d'Impériale, est une Laitue qui, quoique très-ancienne, ou s'étoit perdue en France, ou ne s'y étoit jamais bien établie ; elle n'est même encore actuellement connue que d'un petit nombre de personnes ; mais ses grandes qualités la répandront bientôt dans tous les jardins ; on peut l'appeller la reine des Laitues ; il n'est point de bonnes qualités qu'elle n'ait ; & je ne lui connois que de légers défauts ; sa grosseur est monstrueuse, ayant le même volume que la Batavia ;

DE LA LAITUE.

ſes feuilles extérieures ſont extraordinairement grandes & liſſes, ſe terminant un peu en pointe dans leur jeuneſſe ; ſa couleur eſt d'un verd pâle & terne ; ſa pomme très-ſerrée, jaune & tendre, ſon goût ſucré quand le terrein lui convient ; elle ſe conſerve auſſi long-temps pommée que la Cocaſſe, & ne mouchette pas de même ; elle vient bien en toute ſaiſon, à la groſſeur près qu'elle n'a pas en Eté au même degré qu'au Printemps ; mais j'ai remarqué que dans nos terres légeres, telles que nos Marais du Faux-bourg Saint-Germain, elle eſt ſujette à fondre dans les mois de chaleur ; ſur-tout lorſqu'on la mouille trop ſouvent ; c'eſt un de ſes défauts : un autre eſt d'avoir, dans certains terreins, un peu d'amertume, qui n'empêche pourtant pas que l'on ne la mange avec plaiſir ; elle eſt ſujette à pouſſer des drageons entre ſes feuilles baſſes qu'il faut avoir ſoin d'ôter, parce

qu'ils nuiſent au cœur : on doit en élever de bonne heure ſur couche pour qu'elle puiſſe donner ſa graine ; car outre qu'elle monte difficilement elle demeure long-temps à faire ſa pomme : il faut qu'elle ſoit plantée à quinze pouces environ de diſtance en tous ſens, & quelquefois encore elle ſe trouve ſerrée quand elle eſt en bon fonds ; on jugera par ce détail qu'elle eſt digne de la préférence ſur toutes les autres, & je ne doute pas que lorqu'elle ſera connue de nos Maréchés, ils ne la ſubſtituent à la Cocaſſe, s'ils peuvent parvenir par la culture à l'empêcher de fondre : on obſervera de n'en pas replanter, paſſé le mois de Juillet, car plus tard la pomme n'a pas le temps de ſe former, étant fort tardive, comme je l'ai déja obſervé : elle a la graine blanche, & elle en rapporte beaucoup quand l'année eſt ſéche.

XXIV. La Pomme de Berlin ſur-

DE LA LAITUE.

passe encore en grosseur la précédente, mais elle en différe en beaucoup de choses. Je ne l'ai que depuis un an; celui qui me la donna, qui étoit un Hanovrien, m'en parla désavantageusement, & ne me l'annonça que comme une Plante remarquable par sa grosseur, & nullement supérieure aux autres en qualité. Mais soit que cet étranger ne la connut pas, soit que notre climat lui convienne mieux que l'Allemagne, j'en ai conçu après l'épreuve une idée bien différente : elle est venue chez moi avec toutes les qualités d'une Laitue parfaite, douce, tendre, fine, cassante : son cœur blanchit très-bien, sa couleur est d'un verd tendre, teint légerement sur les bords de quelques ombres rouges; elle pomme assez promptement, elle réussit dans deux saisons, le Printemps & l'Automne ; & une seule Plante suffit pour faire une salade raisonnable : il faut la planter à dix-huit ou

vingt pouces de distance en tous sens : elle pomme assez promptement, mais sa pomme n'est pas parfaitement serrée, & ne se soutient pas long-temps ; sa graine est noire, abondante, & meurit des premieres.

XXV. La longue Vissée est encore une nouvelle Laitue, qui me fût envoyée d'Italie l'année derniere, & que je n'ai vûe nulle part ; elle est singuliere par sa forme, qui est allongée comme un pain de sucre, & terminée en pointe avec des enfoncemens & des élévations, qui tournent de bas en haut, & font le même effet d'une visse de Pressoir, ce qui lui a donné son nom Italien que j'ai francisé : sa pomme est assez également serrée dans toute son étendue ; sa feuille extérieure est d'un verd jaunâtre, cassante & frisée, à-peu-près comme la Batavia ; elle est douce & tendre ; en tout c'est une fort bonne espéce, indépendamment de sa singularité ; je n'ai pas pû

DE LA LAITUE.

l'éprouver dans toutes les saisons, n'ayant pas eu assez de graine : sa graine est noire, meurit assez bien, mais rapporte peu.

Il peut se trouver quelques terreins qui soient propres aux ving-cinq espéces de Laitues dont je viens de parler; mais au moins il n'en est point qui ne soit propre à quelques-unes d'elles. Ainsi chacun, après les avoir toutes éprouvées, s'il le juge à propos, s'en tiendra à celles qui lui réussiront le mieux ; je n'approuve pas qu'on s'obstine à faire venir celles à qui le fonds se montre contraire : la multiplicité d'espéces n'étant que de curiosité, l'on doit être content lorsqu'on est pourvû de quelques bonnes, qui se succédant les unes aux autres, puissent fournir aux besoins pendant tout le cours de l'année.

On m'avoit vanté deux nouvelles espéces, l'une nommée la Laitue d'Epinar;

pinar ; l'autre, la Pomme-longue : la premiere eſt ſinguliere par ſa feuille, reſſemblante à celle de l'Epinar, mais elle ne fait preſque pas de pomme, & n'a d'ailleurs aucune qualité qui la recommande. La ſeconde fait, comme les Chicons, une pomme fort allongée ; elle eſt toujours creuſe & peu tendre. Dans le nombre des autres, que je paſſe ſous ſilence, il ſe peut qu'il y en ait qui réuſſiſſent bien dans d'autres climats : chacun fera bien de conſerver les eſpéces dont il ſera content.

Je paſſe aux Chicons : le premier eſt la Romaine hâtive, qui a l'avantage de pommer, ou, pour mieux dire, de ſe coëffer ſous cloche ; elle fait grand plaiſir dans la nouveauté, quoiqu'elle demeure un peu maigre ſous la cloche ; ſa forme eſt aſſez reſſemblante au Chicon blond ; ſa couleur extérieure eſt un peu moins claire, & ſes feuilles plus pointues : on a peine cependant à les diſtinguer, lorſ-

DE LA LAITUE.

qu'ils ſont tous deux élevés en pleine terre, étant camus l'un & l'autre, & de groſſeur à peu-près égale. Il faut les ſemer ſur couche dès le mois d'Octobre, pour en joüir en Avril; la méthode de quelques Jardiniers eſt d'en mettre ſur leurs couches un pied entre quatre Crêpes. Ces Crêpes, qui viennent beaucoup plutôt, ſe trouvent enlevées & laiſſent la Romaine maîtreſſe de la place; mais j'y trouve un inconvénient, c'eſt qu'elles occupent trop long-temps la couche: l'objet d'une ſeule Laitue ſous une cloche n'eſt pas aſſez intéreſſant; il vaut mieux la mettre à part & n'en mettre que trois, pour qu'elles ſoient à l'aiſe ſous chaque cloche, qu'il faut enſuite élever ſur trois fourchettes, quand la tête des Plantes commence à toucher le haut: ſa graine eſt blanche, abondante, & meurit bien.

II. Le Chicon verd, des ſept que nous connoiſſons, eſt le plus généra-

lement cultivé, par la raiſon qu'il eſt le plus gros & le moins délicat par rapport au temps, & qu'il réuſſit bien en toutes ſaiſons : il a encore l'avantage de ſe fermer de lui-même, ou tout au plus, un lien à l'extrémité lui ſuffit ; ſa feuille eſt longue, arrondie par le bout, rude & un peu cloquettée ; ſa côte eſt blanche, & ſa couleur d'un gros verd : la bonne eſpéce doit être applatie ſur ſon ſommet, ce que les Maréchés appellent camus ; lorſqu'il ſe termine en pointe, c'eſt une marque qu'il eſt dégéneré : on ne doit par conſéquent marquer pour graine que ceux qui ont la forme applatie ; il paſſe l'Hyver étant ſemé au mois d'Août & replanté à un coſtiere au mois d'Octobre ; c'eſt celui qui donne le plus de profit à ceux qui en élévent pour vendre ; mais pour être mangé crû, c'eſt le moins tendre & le moins délicat de tous. On obſervera lorſqu'on en replantera en pleine terre au ſortir

DE LA LAITUE.

DE LA LAITUE.

des couches, ou des ados de terreau, où il aura hyverné, de l'enterrer un peu en le plantant, & de le butter ; il rapporte beaucoup de graine ; elle eſt noire.

III. Le Chicon gris eſt peu différent du précédent ; ſa couleur eſt d'un verd plus foncé ; il a l'avantage d'être plus doux & plus printanier, mais auſſi il fond aiſément pendant l'Eté, & il ne faut le deſtiner que pour le Printemps ; il paſſe l'Hyver, & s'accommode aſſez de toutes ſortes de terres : ſa graine eſt blanche & très-abondante, mais elle meurit un peu tard.

IV. Le Blond eſt beaucoup plus délicat au manger que les précédens : il fait ſa pomme également groſſe, platte & remplie, mais il fond plus aiſément ; il monte de même très-promptement ; ſa feuille eſt d'un verd jaunâtre, un peu pointue à l'extrémité, ayant la côte blanche ; elle eſt moins épaiſſe & moins cloquettée que celle des deux autres : la terre qui lui con-

vient le mieux, eſt celle qui tient le milieu entre la légere & la forte ; mais ſa belle venue dépend auſſi des ſaiſons ; car dans les années tendres, la terre légere lui convient mieux ; & dans les années ſéches, il réuſſit mieux en terre forte : ſa graine eſt blanche, mais il en rapporte moins que le verd, il en faut garder par conſéquent plus que des autres eſpéces.

DE LA LAITUE.

V. Le Rouge porte ce nom avec juſtice, ſes feuilles extérieures étant véritablement rouges, mais ſon cœur eſt d'un jaune & d'un tendre parfaits : ſon défaut eſt d'être fort ſujet à fondre auſſi-tôt qu'il eſt lié, & il y a peu de terrein où il réuſſiſſe bien ; la terre forte eſt celle qui lui convient le mieux, ſur-tout dans les années ſéches : on doit éviter le plus qu'on peut de le mouiller après qu'il eſt lié ; mais lorſqu'on y eſt abſolument obligé, il faut verſer l'eau par la gueule des arroſoirs à fleur de terre, de maniere

DE LA LAITUE.

que la plante n'en soit point mouillée, & il faut la couper dès que son cœur est blanc : cela dit assez qu'il n'en faut élever que très-peu à la fois. Il a l'avantage qu'étant semé fort clair au mois de Juillet & d'Août, le long des murs exposés au levant & au midi, & éclairci ensuite en distance convenable, il se conserve jusqu'aux grandes gelées, & blanchit sans qu'il soit besoin de le lier. Sa graine est noire, & il rapporte beaucoup.

VI. Le Panaché, que d'autres nomment le Flagellé, ou Laitue de Silésie, ainsi nommé parce que ses feuilles sont fouettées de veines rouges semblables à certaines Tulippes jaunes, a parmi les connoisseurs la préférence sur tous les autres, par la raison qu'il flatte tout à la fois, les yeux & le goût : il est doux & tendre, & réunit toutes les qualités qu'on peut souhaiter : il y en a de deux espéces, l'une est beaucoup plus sujette à fondre que l'au-

tre : cette derniere qui vient d'Angleterre, a ſes feuilles extérieures moins panachées que l'autre ; mais celles du cœur le ſont davantage, & il ſe coëffe preſque tout ſeul comme le Chicon verd : dans quelques terreins ils ſont ſujets l'un & l'autre à fondre en même temps qu'ils blanchiſſent : le Printemps eſt ſa ſaiſon ; car dans l'Eté, il fond & il monte, & dans l'Automne il pourrit. La graine de la premiere eſpéce eſt noire, & celle de la ſeconde eſt blanche : l'une & l'autre en rendent médiocrement ; le Panaché meurit entre les premieres & les dernieres Laitues.

VII. L'Alfange eſt une eſpéce particuliere, qui ne tient des autres que le gros de la forme ; ſes feuilles ſont pointues, formées en langue de ſerpent, fines & liſſes ; ſa couleur eſt d'un verd pâle, teinte de quelques ombres rouges ſur ſon ſommet ; elle eſt fort tendre & fort délicate : mais elle a le double défaut de pourrir & de mon-

DE LA LAITUE.

ter aiſément ; cependant elle réuſſit fort bien dans quelques terreins ; il convient de l'éprouver avant que de la rejetter : ſa graine eſt blanche, abondante, & meurit d'aſſez bonne heure.

Toutes ces eſpéces du plus au moins, ont beſoin d'être liées pour blanchir ; on met d'abord dans le bas ſuivant leur force, un ou deux liens de paille, ou de jonc, médiocrement ſerrés, & quelques jours après dans le haut un troiſiéme, qu'on ſerre davantage : il faut prendre un beau jour pour les lier, & attendre qu'il n'y ait plus ni roſée ni humidité, en obſervant auſſi de n'en lier qu'à proportion de ſon beſoin ; car ils pourriſſent bien-tôt après qu'ils ſont blancs, ou ils montent en graine : de huit en huit jours il faut lier ce qu'on peut conſommer.

On ne voit point paroître dans les marchés publics les deux eſpéces de Chicons rouge & panaché dont je

viens de parler, non plus que l'Alfange ; leurs dispositions naturelles à fondre, comme je l'ai fait voir, est une des raisons qui empêchent nos Maréchés d'en cultiver ; à quoi il faut ajouter la difficulté qu'ils auroient de le débiter aux fruitieres, qui craindroient de s'en charger, parce qu'ils ne peuvent souffrir comme les autres d'être fermés plusieurs jours de suite dans des caves en attendant l'acheteur : le public y perd, car ils sont incomparablement meilleurs, & tous ceux qui ont des jardins doivent s'attacher à en élever pour eux-mêmes par préférence à tout autre, si le terrein lui convient ; on n'en retirera pas un grand profit, mais on sera dédommagé par le goût.

DE LA LAITUE.

Je dois observer à l'égard de tous les Chicons, que lorsqu'ils montent en graine, on fait encore un usage utile de la tige qu'on appelle coton ; on la mange cuite à la sauce blanche : & c'est un fort bon manger, on la

DE LA LAITUE.

confit auſſi au vinaigre, & elle ſert dans les ſalades d'Hyver.

Il me reſte à dire à préſent ce qu'on doit pratiquer pour avoir de bonne heure, en pleine terre, de toutes les différentes eſpéces de Laitues & de Chicons dont je viens de parler. On en joüit tard quand on attend à en faire les ſemences au Printemps, comme c'eſt l'uſage des Provinces, & de la plûpart des Jardiniers bourgeois de nos environs. La pratique dans nos Maréchés eſt de faire leurs ſemences ſous cloche dès le mois de Septembre ou d'Octobre ſur des ados de terreau expoſés au midi; trois ſemaines après ils les repiquent ſur d'autres ados, comme je l'ai expliqué pour les Crêpes, & donnent tous les jours un peu d'air aux cloches, autant que le temps le permet: ils les laiſſent ſe fortifier en cet état juſqu'au mois de Février, avec l'attention de couvrir exactement leurs cloches de litiere pendant

les gelées, & de les découvrir dans le gros du jour : elles se trouvent alors assez fortes pour être replantées en place, si la saison convient : on choisit pour cela une bonne exposition ; mais il faut auparavant avoir accoutumé la Plante au plein air, en la sevrant peu à peu des cloches, suivant que le temps le permet ; car elles fondroient si on les mettoit en pleine terre au sortir de la cloche : quelques autres Maréchés les sement plus tard, & les élévent sur couche ; mais outre qu'on épargne les fumiers par la méthode ci-dessus, il est constant que le plant resiste mieux en pleine terre, quand il a été élevé sans tant d'artifice ; la couche dans la premiere saison le rend trop délicat : il faut au surplus en ce dernier cas avoir soin de le sevrer de même des cloches, huit ou dix jours avant que de le replanter. Dans les Provinces où l'on ne connoît guère le terreau, non plus que les couches, on

DE LA LAITUE.

peut préparer des terres légeres mêlées avec du crotin de cheval, ou du fumier de feuilles pourries, qui forment un véritable terreau, très-bon à cet usage comme à plusieurs autres; on en forme des ados, comme je l'ai expliqué, & si on n'a pas des cloches soufflées, on peut en avoir de piéces d'assemblage, telles que celles dont j'ai donné la description dans le chapitre des Couches. Lorsqu'on replante ces Laitues en Février ou Mars en pleine terre, s'il fait du hâle & du soleil, il faut les arroser légérement le lendemain en plein midi.

Je n'ai rien à ajouter à la description que j'ai faite des différentes Laitues que j'ai choisies & indiquées comme les meilleures; il est question à présent de la culture qu'elles demandent.

Il faut d'abord choisir la terre la plus douce & la mieux fumée qu'on ait dans son jardin : quand les plan

ches ſont dreſſées & terreautées ſi on peut, on les trace pour en mettre cinq rangs dans chaque planche de cinq pieds de largeur, à ſept à huit pouces de diſtance; on les trace fort légérement au cordeau, avec un bâton pointu pour pouvoir ſe conduire ſimplement en ligne droite; car cette plante ne doit pas être enterrée; il faut que ſon cœur ſoit à fleur de la ſuperficie de la terre, qu'on ne doit preſſer que médiocrement contre ſa racine avec le plantoir.

DE LA LAITUE.

On les arroſe auſſi-tôt plantées, & on continue les arroſemens, ſuivant que le temps le demande, en obſervant pendant les premiers jours de ne les arroſer que le matin, après que la fraîcheur de la nuit a redreſſé leurs feuilles fanées de la veille, ſans quoi l'eau ſe mêlant avec la terre étouffe leur cœur & les retarde.

Il faut faire une diſtinction pour la Batavia, la groſſe Allemande & la

DE LA LAITUE.

Pomme de Berlin, c'eſt de les eſpacer à la diſtance que j'ai réglée dans leur article.

Après qu'elles ſont bien repriſes, on leur donne une petite façon avec la ſerfouette, & autant de fois que la terre a beſoin d'être ſarclée on les ſerfouit; il faut y être exact juſqu'à ce qu'elles ſoient au point d'être mangées.

Lorſqu'il eſt tombé beaucoup de pluie qui les fait rouiller & pourrir, ſi le beau temps ſurvient après, il faut les laiſſer jeûner d'eau pluſieurs jours de ſuite, pour que le ſoleil les ranime & les rétabliſſe.

Les Vers d'Hanneton, & un autre de couleur griſe, leur font ſouvent la guerre en coupant leur racine; il faut avoir ſoin, comme j'ai dit à l'égard des Chicorées, de les chercher au pied de celles qu'on voit fanées.

Dans les terres humides les Limas, les Colimaſſons, & ſur-tout les Lo-

ches, les détruisent également dans leur naissance, au point qu'il n'est pas possible quelquefois d'en conserver une pendant l'Hyver, ni d'en replanter au Printemps avant la fin d'Avril ; ce dernier insecte en dévore autant qu'on en peut planter : il faut alors le chercher avec beaucoup de patience au pied de chaque Laitue qu'on apperçoit rongée, quand le mal est perceptible ; car il en est de si petits, que la vûe ne les distingue qu'avec beaucoup de peine ; mais comme cette opération coute plus qu'elle ne vaut, le plus court, quand on en est réduit là, est de s'en tenir pendant ces deux saisons, à en élever sur couche, & à attendre le commencement des chaleurs pour en replanter en pleine terre.

Il faut avoir attention d'arracher, comme inutiles, celles qui commencent à monter ; les autres en ont plus d'air, & profitent mieux.

DE LA LAITUE.

La Laitue qui vient ſans être replantée, eſt ordinairement plus belle que celle qu'on replante, & réuſſit mieux pour graine : comme il eſt d'uſage au Printemps de ſemer la graine dans des planches ou ſur des coſtieres, d'où on la retire pour la remettre ailleurs ; il n'eſt queſtion que d'en laiſſer quelques-unes pour graine eſpacées convenablement.

On ne doit pas oublier de ſemer un peu de graine tous les quinze jours, pour avoir toujours du plant bon à replanter : à l'égard de celle qu'on ſeme ou qu'on replante pendant les mois de Mars & d'Avril, & qui a beſoin quelquefois d'être arroſée à cauſe du hâle, aſſez ordinaire dans ces deux mois ; on ne doit la mouiller que le matin ou en plein-midi ; car lorſqu'on la mouille ſur le ſoir, & qu'il ſurvient quelque petite gelée le lendemain matin, elle périt ; ou s'il ne gele pas, l'humidité attire les Lo-

ches & les Limas de toute eſpéce qui la détruiſent.

Il y a beaucoup de terreins où la graine, quand les grandes chaleurs commencent, s'échaude en terre & ne leve pas; il faut avoir ſoin de la mouiller tous les jours pour la faire germer, & lorſque l'expérience montre que cet expédient ne ſuffit pas, comme cela eſt ordinaire dans les terres ſéches & brûlantes, il faut auſſitôt qu'on a ſemé & herſé la graine, couvrir la place avec quelque paillaſſon, ou de la grande paille étendue promptement, & mouiller par-deſſus: quelques jours après, quand la ſemence commence à lever, on ôte cette couverture au coucher du ſoleil, pour que l'air de la nuit l'endurciſſe un peu.

La graine de cette Plante ſe recueille dans les mois d'Août & de Septembre, ſur les pieds qui ont paſſé l'Hyver, comme ſur ceux venus des premie-

res ſemences du Printemps.

DE LA LAITUE. Il faut avoir ſoin de marquer pour graine les plus belles pommes, & piquer quelques baguettes au pied pour attacher les montans quand ils commencent à être fatigués des vents; il faut en même temps nettoyer les Plantes de toutes les feuilles inutiles qui retiennent la ſéve dans le pied, & qui venant enſuite à pourrir, communiquent quelquefois leur pourriture à la tige, ſur tout dans les ſaiſons pluvieuſes; les groſſes Laitues demandent particulierement cette attention.

Au temps de la fleur il s'engendre aſſez ſouvent un petit ver blanc dans le bouton, qui ſe forme à la ſuite de quelque nuille, mal auquel il n'y a point de reméde: il faut donc en garder plus que moins à différentes expoſitions; les unes périſſent quelquefois, & les autres échappent; mais la meilleure précaution eſt d'en avoir tou-

jours une provision de deux années précédentes, & si on n'en a pas, on peut avoir recours à une autre précaution, c'est d'en reserver pour graine de deux plantations, c'est-à-dire, qu'elles soient plantées à un mois d'intervale les unes des autres, parce que ces sortes de nuilles n'étant ruineuses qu'au temps de la fleur, les autres peuvent n'avoir pas encore atteint ou avoir passé ce moment critique, si les autres y sont surprises.

DE LA LAITUE.

On connoît que la graine est en état d'être cueillie lorsque les boutons en plus grande partie sont couronnés de leurs aigrettes, & que la Plante fane & jaunit; c'est alors qu'il faut couper ou arracher le pied qu'on expose debout au soleil pendant quelques jours, & le plus qu'on peut hors du voisinage des Oiseaux & des Mulots: on la bat ensuite, on la vanne & on la ferme séchement en l'étiquettant: la méthode d'Allemagne est pourtant

DE LA LAITUE.

meilleure que la nôtre à cet égard. Après que les pieds ont demeuré deux jours expoſés au ſoleil, on les prend chacun ſéparément, & on les bat légérement ſur le côté d'un tonneau défoncé, au fond duquel la graine tombe à meſure : ce n'eſt que la meilleure qui ſe détache, l'autre qui n'eſt ni ſéche, ni meure, reſte dans ſa gouſſe : on l'expoſe de nouveau au ſoleil pour s'aouſter ; mais cette ſeconde qualité de graine ne vaut pas à beaucoup près la premiere ; auſſi on ne l'employe que pour faire de la Laitue à couper ; la premiere fait le plant beaucoup plus fort & plus franc ; c'eſt une fort bonne pratique à ſuivre.

Cette graine ſe conſerve bonne pendant trois ans ; à la quatriéme il en leve encore une partie, quand elle a été bien aouſtée ; mais le plus ſûr eſt de n'y pas compter : elle eſt un peu ſujette à monter lorſqu'on la ſeme la même année qu'on la recueille ; il eſt mieux

de ne la ſemer qu'à la ſeconde.

DE LA LAITUE.

Lorſqu'on eſt preſſé de la faire lever, il faut la mettre dans un petit ſac de toile, & la faire tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures : on l'attache enſuite au coin de ſa cheminée, ou bien on la met dans un tas de fumier médiocrement chaud, pour qu'elle s'échauffe pendant deux ou trois jours, juſqu'à ce qu'on voye qu'elle eſt germée, & on la ſeme enſuite, ſoit ſur couche, ſoit ſur terre ; cela néanmoins n'eſt guère bon à pratiquer que pour celle que l'on veut ſemer ſur terre ; car ſans cela ſur couche, elle leve toujours aſſez promptement ; il eſt à obſerver d'ailleurs que les germes périſſent en bonne partie à être maniés & ſemés.

CHAPITRE XLV.

Description de LA LAVANDE ; *ſes différentes eſpéces, ſes propriétés, ſa culture, &c.*

DE LA LAVANDE.

CETTE Plante eſt arromatique, il y en a de huit eſpéces, la Lavande mâle, la Lavande fémelle, la Lavande d'Angleterre, la Lavande à grandes feuilles, la Lavande d'Eſpagne, la Lavande des Indes, & deux eſpéces de Lavandes annuelles.

La Lavande mâle, qu'on nomme autrement l'Aſpic, fait une racine ligneuſe, garnie de pluſieurs fibres, & pouſſe des jets ligneux de la hauteur d'un pied ou dix-huit pouces juſqu'à deux pieds, garnis de pluſieurs rameaux noueux; ſes feuilles ſont longues, étroites, épaiſſes, d'un beau verd, placées de deux en deux, & diſpoſées en ſautoir, d'une odeur forte

& agréable, & d'une saveur amère; ses rameaux sont tous terminés par des épis, précédés d'une longue queue, garnis dans toute leur enceinte de petits bouquets de fleurs bleues d'une seule piéce, dont la lévre supérieure est redressée, arrondie, découpée en deux parties, & l'inférieure partagée en trois : elle sont portées sur un calice oblong & étroit, d'où il sort un pistil attaché en maniere de clou, placé entre quatre embrions, qui se changent en autant de graines renfermées dans une petite capsule de forme oblongue, noirâtre & luisante.

DE LA LAVANDE.

La Lavande fémelle est semblable à la précédente pour la racine, la tige, & la disposition des épis ; mais sa feuille est plus petite, plus étroite & plus blanche, & sa touffe beaucoup plus élevée ; l'odeur en est moins forte aussi ; la fleur est de mêmes forme & couleur, mais plus grande ; la graine est ronde, petite & brune.

DE LA LAVANDE.

La Lavande d'Angleterre eſt conformée comme les précédentes ; mais elle ne vient pas ſi touffue ; ſes feuilles ſont auſſi plus maigres & plus blanchâtres ; ſa fleur eſt blanche, & ſon odeur plus douce.

La Lavande à grandes feuilles s'éléve en arbuſte, & jette beaucoup de rameaux : ſa feuille eſt liſſe, longue & pointue, médiocrement large, d'un beau verd, ne fleuriſſant que peu ou point du tout, d'une odeur à peu près ſemblable aux précédentes.

La Lavande d'Eſpagne, autrement nommée par les Botaniques *Sthœchas*, a la feuille extrémement fine & découpée, d'un verd naiſſant, formant un petit arbuſte qui s'éléve à douze ou quinze pouces : ſes fleurs ſont bleues, diſpoſées en épis comme les précédentes, d'une odeur plus douce & un peu différente.

La Lavande des Indes a la feuille oblongue, aſſez grande, épaiſſe, d'un verd

verd foncé, & d'une odeur assez semblable à celle des deux premieres espéces; elle s'éléve en arbuste, & jette beaucoup de rameaux; ses épis sont plus courts, sa fleur plus petite, & sa couleur plus pâle.

La Lavande annuelle est de deux espéces; l'une a la feuille découpée, d'un verd de pré, formant un petit arbuste de quinze à dix-huit pouces de hauteur: sa fleur est bleue, disposée en épis comme les précédentes; mais elle n'a pas à beaucoup près tant d'odeur: sa graine est petite & arrondie, un peu allongée, de couleur brune tirant sur le canelle: la seconde espéce s'éléve de même en arbuste; mais sa feuille est découpée plus réguliérement: elle fleurit de même, & n'a que médiocrement d'odeur; sa graine est extrémement menue, plus longue que ronde, & sa couleur brune un peu rougeâtre.

Les trois premieres espéces s'em-

DE LA LAVANDE.

ployent indifféremment, & ont à peu près les mêmes vertus ; cependant on ne se sert guère dans ce climat que de la seconde ; les autres sont plus curieuses qu'utiles.

Cette Plante n'entre aucunement dans les alimens ; mais elle sert à tant d'autres usages, qu'elle devroit être dans tous les jardins : elle croît naturellement dans la Provence & une partie du Languedoc, & en si grande abondance, qu'on en chauffe le four, comme on fait avec le Romarin & la Sauge. On lui trouve plus de vertus dans son climat naturel qu'elle n'en a ici ; mais elle en a assez par-tout pour se rendre recommandable.

On employe indifféremment la feuille & la fleur de la Lavande, quoiqu'on convienne qu'il y a plus de vertus dans la fleur unie avec l'épi, que dans la feuille seule ; on prétend même que l'Eau de Lavande, qui n'est autre chose que la fleur séparée de

l'épi, & distillée avec de l'eau-de-vie, ou simplement infusée dans une bouteille d'eau exposée au soleil, produit des effets encore plus sensibles : elle est souveraine dans les blessures, dans les foulures, & dans toutes sortes de douleurs : on en frotte à plusieurs reprises la partie malade ; on y laisse ensuite un linge ou un papier brouillard qui en est imbibé : on la mêle dans toutes les décoctions céphaliques & nervalles : mais ce n'est pas toujours dans des accidens & des rencontres fâcheuses qu'on a recours à l'Eau de Lavande ; elle est employée encore pour réveiller & ranimer les sens : on s'en frotte la tête après qu'elle est rasée, & elle empêche les fraîcheurs de pénétrer par les pôres : elle sert dans les bains de propreté de l'un & de l'autre sexe ; & elle est aussi agréable aux sens qu'utile au corps, dont elle écarte les mauvaises exhalaisons lorsqu'on y est sujet ; on tire de toute la Plante une huile

DE LA LAVANDE.

DE LA LAVANDE.

essentielle, fort estimée pour les maladies du cerveau, pour les vapeurs histériques, & pour l'épilesie ; la dose est de huit ou dix gouttes prises dans une liqueur convenable ; on en arrose les sels volatils urineux, dont les personnes sujettes aux vapeurs font un usage si familier : quatre ou cinq gouttes de la même huile prises à jeun dissipent la migraine, & fortifient l'estomac : mêlée avec celle de Mille-Pertuis & de Camomille, elle fait un excellent liniment pour les rhumatismes, la paralysie & autres mouvemens convulsifs. On fait encore par infusion dans l'huile d'Olive, une huile de Lavande, qu'on appelle huile d'Aspic, également propre aux Arts & à la Médecine : elle entre dans la composition de ces beaux vernis, qu'on employe sur toutes les peintures précieuses : elle fait mourir les vers, les punaises & autres vermines qui s'attachent au corps humain ;

on en frotte un papier brouillard qu'on applique sur la tête des enfans. Les épis chargés de leur fleur ; & séchés proprement, sont excellents pris en infusion comme le Thé, pour le vertige, le tremblement des mains, les mouvemens convulsifs, les affections soporeuses, la paralysie, l'asthme, le bégayement, & les autres maladies des nerfs : de ses épis coupés fraîchement, on fait des paquets dont on se sert pour écarter la mauvaise odeur ; on en met dans les endroits où regne un air infect : on en met aussi parmi le linge pour lui donner une bonne odeur : on se sert de la fleur en particulier, qu'on détache des épis pour faire des sachets de senteur ; & pour cela, après qu'on a tiré la quantité de fleurs dont on a besoin, on y mêle une poignée de cloux de Girofle, & autant de Poivre fin, plus ou moins, suivant qu'on veut laisser dominer dans son sachet

DE LA LAVANDE.

DE LA LAVANDE.

l'odeur de la Lavande ou des Epices ; le tout se met dans des sacs de papier, dont on ferme l'ouverture avec de la colle pour enfermer cette composition, de maniere qu'il n'y puisse point entrer d'air, & que l'odeur ne puisse pas s'évaporer au-delà de ce qu'elle doit se répandre : on recouvre ensuite ces sacs d'une étoffe de soye qui les enveloppe juste : ce mélange d'odeur est fort supérieur, par les épreuves qu'on en a faites, à tous les pots de senteur, qui sont communs dans beaucoup de maisons.

Je ne veux pas omettre une observation importante qu'ont fait plusieurs auteurs sur l'usage de l'Eau ou Huile de Lavande, c'est qu'autant elle est souveraine, lorsque la foiblesse des parties vient d'une intempérie froide ou d'humeurs froides, autant elle est pernicieuse, lorsqu'il y a cause de chaleur, parce qu'alors elle augmente le mal, en portant à la tête.

Les ſix premieres eſpéces de Lavande qui ſont vivaces, peuvent ſe multiplier de graine, de boutures, ou de pieds enracinés : la premiere façon n'eſt guère en uſage ; il eſt plus facile de la replanter toute formée, particulierement la ſeconde eſpéce, qui eſt commune dans tous les jardins. Je parlerai ſéparément des autres qui demandent des ſoins particuliers : à l'égard de celle-ci, j'entends la fémelle, on ſépare les vieux pieds en pluſieurs parties, qui fourniſſent plutôt, & qui forment tout d'un coup leur bordure ; on la replante pour l'ordinaire autour des quarrés de Potager, en fouillant une petite tranchée diſpoſée comme je l'expliquerai dans l'article de la Sauge : cela ſe fait également au Printemps ou dans l'Automne : elle réprend aiſément ſans aucun ſoin particulier, & toute terre lui eſt à peu près égale ; elle réſiſte à tous les temps, & ſe ſoutient dans

DE LA LAVANDE.

la même place pendant deux ou trois ans; mais après, il faut la renouveller, sans quoi elle feroit un trop grand écart : on coupe ses épis lorsqu'ils sont en pleine fleur, pour l'usage auquel on les destine; on les laisse sécher, si on veut en avoir de la graine, & on la recueille au mois d'Août ou de Septembre.

La premiere espéce, je veux dire la Lavande mâle, est fort peu cultivée dans ce climat, quoiqu'elle ne soit pas plus délicate que la femelle; la raison, autant que j'en puis juger, est qu'elle fournit moins que l'autre.

La Lavande d'Angleterre ne l'est pas davantage, parce qu'elle fournit peu aussi, & qu'étant fort délicate, elle est sujette en pleine terre à périr pendant l'Hyver : ceux qui veulent la conserver sûrement, doivent la mettre en pot, & l'enfermer dans la serre.

La Lavande à grande feuille est peu connue; elle auroit cependant, sui-

vant toute apparence, les mêmes vertus, ayant les mêmes odeur & saveur; mais comme elle demande néceſſairement à être enfermée dans la ſerre, cette difficulté, ſans doute, empêchera toujours qu'on ne la cultive communément.

La Lavande d'Eſpagne ſe trouve dans la même claſſe, & ne ſert guère qu'à ſatisfaire la curioſité.

La Lavande des Indes fournit peu, mais réſiſte mieux en pleine terre; cependant elle n'eſt pas plus cultivée.

Les deux eſpéces annuelles ſont ſans utilité, ayant beaucoup moins de vertus que les autres : on les ſeme ſur couche au mois de Mars; on les replante enſuite : la graine meurit au mois de Septembre; il faut les arroſer au beſoin, de même que les autres eſpéces, qu'on emporte pour les conſerver dans la ſerre.

J'obſerverai à l'égard des premieres eſpéces qu'on peut planter de bou-

DE LA LAVANDE.

ture, qu'il eſt beaucoup plus ſûr de les mettre d'abord ſur couche chaude qu'en pleine terre : quand elles ſont une fois repriſes, on les tranſplante où l'on veut.

CHAPITRE XLVI.

Deſcription DU LAURIER; ſes différentes eſpéces, ſes propriétés, ſa culture, &c.

DU LAURIER.

IL y a trois eſpéces principales de Laurier ; je ne parlerai pas des autres qui n'ont aucune utilité dans la cuiſine, & dont le mérite n'eſt que dans la fleur à qui l'on attribue quelques vertus uniquement médicinales, tels que les deux eſpéces de Laurier Alexandrin, & les deux eſpéces de Laureole. Les trois eſpéces auſquelles je m'arrête ſont, le Laurier Franc, le Laurier Royal, & le Laurier Cériſe.

DU LAURIER.

Le Laurier-Franc, dans les pays chauds tels que l'Eſpagne, la Sicile & le Royaume de Naples, eſt plutôt un arbre qu'un arbriſſeau; j'en ai vû d'auſſi gros qu'un Chêne moyen; mais dans notre climat qui lui eſt moins favorable, il ne devient pas à beaucoup près ſi fort, quoiqu'il s'en trouve aſſez communément qui s'élévent à 10 ou 12 pieds, & quelquefois plus. Ses racines ſont groſſes, inégales, & garnies de beaucoup de fibres; ſa tige eſt unie, ſans nœud; ſon écorce mince, & ſa couleur grisâtre ou brune; ſon bois eſt poreux & fragile; il pouſſe une quantité de rameaux qui lui forment une belle tête, lorſqu'on a ſoin d'élaguer le bas; ſes feuilles ſont oblongues, pointues, dures & toujours vertes, nerveuſes, liſſes, odorantes, d'un goût âcre aromatique & un peu amer, attachées par des queues courtes; ſes fleurs ſont

DU LAURIER.

d'une seule piéce, découpées en quatre ou cinq parties, de couleur blanche ou jaunâtre : aux fleurs succédent des fruits ou bayes, grosses comme de petites Cérises, oblongues, vertes en naissant, & noires en meurissant, sous la peau desquelles se trouve une coque qui renferme une semence oblongue : ces bayes sont odorantes, aromatiques, huileuses & amères.

Le Laurier Royal différe du précédent par la couleur de ses feuilles, qui sont d'un verd gai, & qui n'ont ni odeur, ni goût aromatique : mais il lui ressemble par sa fleur & par son fruit, avec cette différence néanmoins que les fleurs du Laurier Royal naissent en grappe, au lieu que celles du Laurier Franc naissent des aisselles des feuilles.

Le Laurier Cérise n'est point un arbre régulier, ni un arbrisseau, il n'a point de tige qui forme un véri-

table corps d'arbre, & il jette des rameaux trop étendus pour être réputé arbriſſeau ; il faut donc dire qu'il tient le milieu entre les deux : ſes tiges ſont droites & rameuſes, ſon écorce eſt brune & unie, ſon bois eſt blanc & fort caſſant ; ſa feuilſe approche de celle du Citronnier, mais eſt plus grande, plus large, & légerement dentelée ſur les bords ; elle eſt fort liſſe, d'un verd beau & luiſant, d'un goût aſtringent un peu amer ; ſa fleur eſt petite, diſpoſée en Roſe à cinq pétales blanches, ſans odeur : à la fleur ſuccéde un fruit charnu, preſqu'ovale, de la groſſeur d'une prunelle, verd en naiſſant, & d'un rouge noir en meuriſſant, ſous la peau de laquelle ſe trouve une coque mince qui renferme une ſemence oblongue & amère.

DU LAURIER.

Cette eſpéce n'a d'autre qualité connue à la cuiſine que de donner au lait bouilli un goût d'amande : on en met une feuille ou deux dans les

DU LAURIER.

soupes & dans certains petits fromages mols qu'on mange au dessert.

Sa feuille est employée quelquefois en médecine, elle est astringente & fortifie l'estomac.

Cette Plante conserve toute l'année sa verdure, qui pendant l'Hyver réjoüit les yeux : on en forme des allées & des palissades dans les pays chauds, de la même maniere que nous faisons de la Charmille ; on la taille en ligne droite, & elle fait un très-bel effet. Ici, où le climat est différent, nous nous en tenons à en avoir quelques pieds, plus pour le plaisir que pour le vrai besoin : on est obligé de les placer aux pieds des murs du midi, pour les garantir des grandes gelées qui en font périr assez souvent; mais le pied repousse ordinairement au Printemps suivant : comme cette Plante a beaucoup de vigueur, elle est bientôt ressuscitée ; elle ne demande d'autre soin particulier que

d'être labourée dans les saisons ordinaires, & d'être soutenue par quelques treillages ou petites perches attachées au mur ; ceux qui en sont bien curieux l'empaillent pendant l'Hyver, mais on peut se dispenser de ce soin ; elle se multiplie communément de ses rejettons qu'on détache des vieux pieds, ou de boutures qu'on laisse enraciner sur couche, avant que de les remettre en place : elle se multiplieroit également de graine, mais elle seroit plus long-temps à se former.

Les deux premieres espéces de Laurier sont celles qui sont véritablement utiles, & on les employe indifféremment ; mais la premiere est aussi commune en ce pays, que la seconde l'est peu ; ses feuilles séchées entrent dans la plûpart des ragoûts & des courts-bouillons, tant en gras qu'en maigre : on en couronne les Jambons, & elles servent éga-

DU LAURIER.

lement, entrelaſſées avec les fruits, à égayer les deſſerts de l'Hyver.

Ses propriétés pour la médecine ſont bien plus nombreuſes. Ses feuilles ſont aſtringentes, réſolutives & chaudes; elles fortifient l'eſtomac, aident à la digeſtion, & diſſipent les vents : on les prend en infuſion au nombre de cinq à ſix comme le Thé, ou en poudre à la doſe de deux gros, pour rétablir l'eſtomac, empêcher les nauſées, & diſſiper les douleurs de colique venteuſe : extérieurement elles entrent dans les fomentations avec les herbes aromatiques, pour fortifier les parties engourdies, dans la paralyſie, le rhumatiſme, &c. Elles ſont bonnes de même extérieurement, pour ramollir les tumeurs cauſées par les piqûres de Gueſpes; priſes en gargariſme elles appaiſent le mal de dents.

Ses bayes ont encore plus de vertu & de chaleur que ſes feuilles, ſur-

DU LAURIER.

tout celles qu'on apporte des pays chauds : on les employe pour les maladies de l'eſtomac, du foye, de la ratte & de la veſſie ; elles digérent les humeurs crues, elles diviſent & réſolvent les ſucs épaiſſis & viſqueux ; elles réveillent l'appetit, chaſſent le dégoût, levent les obſtructions du foye & de la ratte, excitent les urines, procurent les régles, & pouſſent dehors l'arriere-faix. On en tire une huile excellente pour les maladies des nerfs, la paralyſie, les convulſions, la colique & la foibleſſe d'eſtomac : cette huile ſe tire par l'expreſſion, par la coction dans l'eau bouillante, ou par la diſtillation ; & on la donne auſſi bien intérieurement, à petite doſe de dix à douze gouttes, qu'extérieurement en liniment ; on peut tirer encore par la fermentation de ſes fruits un eſprit qui a les mêmes vertus. Pour la colique venteuſe en particu-

DU LAURIER.

lier & la foibleſſe d'eſtomac, on fait infuſer dans quatre onces de bon vin, un gros de ces bayes, & deux gros d'écorce d'orange ſéche, qu'on boit avec un peu de ſucre; j'ai éprouvé ſur moi-même ce reméde avec un ſuccès parfait: ces bayes ont des vertus qui s'étendent preſque à tout, & elles entrent dans la compoſition de beaucoup d'onguents & d'électuaires, dans l'orvietan, dans la thériaque & dans la confection.

Le Laurier croît naturellement dans tous les pays chauds, & particuliérement ſur les côtes maritimes expoſées au ſoleil; il s'éléve droit en pain de ſucre à la hauteur de trente & quarante pieds, & forme une tête bien fournie & toujours verte, qui donne un agréable ombrage; il ne vient pas ici à beaucoup près de la même force. On le multiplie de graine, ou de marcottes: au premier cas, on ſeme cette graine en Mars dans des caiſſes

ou bacquets remplis de terre douce mêlée avec du terreau, à la distance de trois pouces d'un grain à l'autre, & enfoncés d'un doigt, qu'on recouvre d'un peu de terreau ou de crottin haché ; préalablement il est bon d'avoir mis tremper cette graine dans de l'eau de fumier pendant quelques jours, elle leve plutôt & plus sûrement : on place ces caisses en plein soleil au pied d'un mur, & on les arrose souvent ; quelquefois le plant est assez fort pour être replanté en place l'année suivante, soit dans des caisses, soit en pleine terre, mais le plus sûr est d'attendre à la seconde année : au second cas, on couche sur la fin de Mars des branches des vieux pieds dans des manequins où on les retient avec des crochets, elles prennent racine tout de suite, & on peut les sévrer au mois de Septembre suivant ; c'est la meilleure façon pour avoir des pieds plutôt formés, mais

DU LAURIER.

cette Plante pouſſe aſſez ordinairement beaucoup de rejettons du pied, qu'on ſépare & qu'on replante pour en former d'autres, avec la ſeule attention de les arroſer ſouvent la premiere année. A l'égard des vieux pieds ils ne demandent d'autre culture que d'être labourés dans les ſaiſons, & rapprochés de temps en temps lorſqu'ils s'écartent trop : les branches qu'on ôte & qu'on laiſſe ſécher ſervent aux différens uſages auſquels cette Plante eſt propre.

CHAPITRE XLVII.

Deſcription de L'EPICERIE; ſes différentes eſpéces, ſes propriétés, ſa culture, &c.

DE L'EPICERIE.

CETTE Plante, quoique peu connue des Jardiniers, eſt utile à la nourriture & à la ſanté; elle eſt annuelle.

Il y en a cinq espéces, mais je n'en décrirai qu'une, les autres n'ayant point de propriétés. DE L'EPICERIE.

On la nomme en Botanie, *Nigellæ semine aromatico*, pour la distinguer des autres Nielles, nom qui lui est véritablement propre; mais celui que je lui donne est celui qu'elle porte en Italie.

La Plante a une grande ressemblance avec celle qui porte l'Anémonne; son feuillage est découpé de la même façon, mais plus délié, plus fin, & d'un verd plus clair : sa racine est jaunâtre, garnie de beaucoup de fibres; sa tige est gresle, canellée & branchue; ses rameaux sont tous terminés par une fleur blanche, un peu bleuâtre, sans nulle odeur, disposée en étoile à cinq pétales, accompagnée au milieu de plusieurs étamines, entourée par une couronne de petits corps oblongs; aux fleurs succédent de petits fruits assez gros, terminés par cinq à six

De l'Epicerie.

cornes, & divisés en plusieurs loges qui renferment des semences anguleuses, de couleur de noisette, d'une odeur aromatique, & d'un goût très-piquant.

On employe quelquefois cette graine dans les alimens en place des quatre épices ; il est vrai qu'elle a tout à la fois le goût de la muscade, du giroffle, de la canelle & du poivre ; cependant il n'est pas commun en France de s'en servir ; mais en différents endroits d'Italie, on en fait usage.

Cette semence est utile en médecine, parce qu'elle est incisive, apéritive, vulnéraire & résolutive ; étant mâchée elle excite la salivation, & prise en décoction ou mêlée dans les alimens, elle augmente le lait des nourrices ; elle provoque les mois aux femmes, résiste au venin, & combat la fiévre quarte ; elle est bonne encore pour tuer les vers & chasser les

vents : on la prépare ſuivant le genre de la maladie.

On ſeme cette Plante ſur couche au mois de Mars, & le plant eſt bon à répiquer en Mai ; elle eſt fort délicate & demande une terre meuble & terreautée : on eſpace les pieds à ſix ou huit pouces, ne portant pas plus d'écart ni de hauteur qu'une Anémonne ordinaire ; le climat le plus chaud lui eſt le plus favorable, & c'eſt par cette raiſon qu'elle vient beaucoup plus forte en Italie, & que ſa ſemence y eſt plus ſpiritueuſe qu'elle n'eſt ici : il faut la placer à une bonne expoſition, & l'arroſer ſouvent dans les ſéchereſſes. On recueille la graine au mois d'Août, qui ſe conſerve bonne pluſieurs années, tant pour être ſemée que pour être employée à différens uſages, pourvû qu'on la tienne dans des bouteilles bien bouchées.

Dans les quatre eſpéces que je paſſe ſous ſilence, il y en a une ſous le

De l'Epicerie.

nom de *Nigella critica*, dont la semence est encore plus forte que la précédente, mais je n'en connois pas les vertus.

CHAPITRE XLVIII.

Description de la MACHE; ses différentes espéces, ses qualités & proprietés, sa culture, &c.

De la Mache.

LA Mâche est une petite salade d'Hyver que la campagne produit naturellement dans tous les pays tempérés, mais qui étant cultivée acquiert plus de force, & fournit abondamment.

Elle porte différents noms suivant les différents pays où elle croît, Blanchette, Poule-grasse, Doucette, & Salade de Chanoine, tous ces noms sont les siens.

C'est une petite Plante, dont toute l'étendue ne passe pas la largeur de la main; ses feuilles sont longues & étroites,

étroites, & se renversent sur terre, d'un verd clair & lisse : on la coupe à fleur de sa racine, & on la mange en son entier en la nettoyant seulement de ses mauvaises feuilles. DE LA MACHE.

Elle ne sert qu'en Salade ; les uns la mangent seule ; les autres la mêlent avec le Céleri ou la Chicorée, & d'autres avec la Beterave & l'Anchois ; elle plaît assez généralement, & il s'en consomme beaucoup, d'autant plus qu'elle est saine, rafraîchissante, adouciſſante, laxative ; on l'employe dans les bouillons de Veau & de Poule pour appaiſer l'ardeur de la Fiévre, & pour adoucir les douleurs de la Néphrétique ; on s'en sert avec succès dans les Rhumatiſmes, la Goutte, le Scorbut & l'affection Hypocondriaque ; elle est très-bonne, enfin, pour corriger l'âcreté des humeurs, & la trop grande salure du sang.

Il y en a deux espéces, toutes deux

DE LA MACHE.

égales en vertu : la commune, & la groſſe, qu'on appelle autrement la Mâche d'Italie ; cette derniere différe de la premiére, en ce que ſa feuille eſt beaucoup plus large, & la plante un peu plus forte, en quoi elle fait plus de profit : elle eſt auſſi beaucoup plus tardive à monter au Printemps, & ſert par conſéquent plus long-temps que l'autre ; mais elle n'eſt pas ſi douce à la bouche, étant revêtue d'une eſpéce de petit duvet, qui déplaît au plus grand nombre, & qui la rend moins marchande que l'autre ; nos Maréchés en cultivent fort peu.

Cette Plante demande une terre bien meuble & bien amandée : on peut la ſemer fort drû, parce qu'on l'éclaircit toujours en tirant la plus forte : la plus foible qu'on laiſſe profiter après, ſert à donner de la graine : elle demande eſſentiellement d'être terreautée & mouillée ſouvent juſqu'à ce qu'elle ſoit bien levée.

DE LA MACHE.

La premiere ſemence ſe fait à la mi-Août, & ſe mange à la fin de l'Automne : on continue d'en ſemer de quinzaine en quinzaine juſqu'à la mi-Octobre, pour en avoir ſans interruption : celle qui eſt ſemée en Octobre ſe trouve la meilleure pour le Carême, quand elle a bien levé avant les gelées : on la ſarcle quand elle eſt levée, & c'eſt la ſeule façon qu'elle demande.

On pourroit en ſemer au Printemps & dans les mois ſuivans, ſi on avoit du goût pour cette Plante ; car elle réuſſit en toutes ſaiſons, pourvû qu'elle ſoit bien arroſée, & placée à l'ombre dans les mois de chaleur : mais en Eté on préfére les Laitues avec raiſon : & dans tout ce temps la Mâche eſt en oubli.

Pour en recueillir de la graine on éclaircit ſur la fin de l'Hyver quelques planches au trois quarts, & on laiſſe monter le reſte : chaque pied,

DE LA MACHE.

s'il eſt à l'aiſe, fait un écart d'un pied de diametre, ſemblable à-peu-près au Talaſpic en fleur, & tous ſes petits rameaux ſont chargés d'abord de petits bouquets de fleurs blanches, tirant ſur le bleu, auſquelles ſuccéde la graine, qui eſt petite, plate & de couleur jaunâtre, j'entends la commune. La Mâche d'Italie la fait toute différente, étant menue & longuette, de couleur cendrée, terminée à une de ſes extrémités par un petit point noir : ſa fleur eſt auſſi différente ; étant d'un blanc obſcur, tirant ſur le rouge.

Dès qu'elle approche de ſa maturité, elle ſe détache au moindre ſouffle de vent ; il faut, par conſéquent, prévenir ſa chûte en arrachant les pieds le matin à la roſée, auſſitôt que les tiges commencent à jaunir : mais bien loin de l'expoſer au ſoleil, comme les autres graines, il faut la mettre en tas avec ſon coſſat dans quelque

lieu frais & peu aëré, & laisser échauffer & pourrir en partie cette masse, la graine se nourrit & se perfectionne dans cette humidité : au bout de quinze jours on secoue à la fourche tout ce coffat, la graine tombe, & on l'expose ensuite à l'air pendant quelques jours, on la vanne après, & on l'enferme. Cette graine est bonne pendant sept à huit ans, j'entends la commune ; mais on ne doit pas la semer la premiere année, elle leve trop difficilement & trop tard. La graine de l'autre espéce ne se conserve bonne que quatre à cinq ans.

DE LA MACHÉ.

Nos Maréchés, faute quelquefois de lieux propres ou de loisir, la recueillent tout différemment ; ils la laissent meurir sur pied & tomber : ils arrachent ensuite le coffat, & ramassent avec un ballet toute cette graine répandue sur terre ; & comme ils ramassent autant de terre que de grai-

DE LA MACHE.

ne, ils mettent le tout dans des baquets à demi-pleins d'eau & le remuent bien, la terre tombe au fond, & la graine surnage; ils la retirent nette avec une écumoire, ou de telle autre façon qui leur plaît, & la font sécher, après quoi ils l'enferment : dans des terres légeres & beaucoup terreautées, comme les leurs, cette méthode est fort pratiquable; mais dans des fonds plus gras & plus humides, il seroit bien difficile de la suivre, outre que la graine seroit sujette à germer sur terre pour peu qu'elle y séjourna trop long-temps, & qu'elle essuya quelques pluyes.

CHAPITRE XLIX.

Description de la MARJOLAINE; ses différentes espéces, ses propriétés, sa culture, &c.

DE LA MARJOLAINE.

LA Marjolaine est une Plante Aromatique dont il y a beaucoup d'espéces, les unes vivaces, les autres annuelles; les principales qui se cultivent dans les jardins, tant pour le plaisir que pour l'utilité, sont, la Marjolaine sauvage, la Commune, la Marjolaine à coquille, la Panachée, celle à petite feuille, & la Velue.

La Marjolaine sauvage, qu'on nomme autrement l'Origan, fait beaucoup de racines menues, ligneuses & filamenteuses; elle pousse une quantité de petites tiges, dures, quarrées & velues; ses feuilles sont presque formées en cœur, d'un verd brun, velues, odorantes, & de la grandeur

De la Marjolaine

à-peu-près de l'ongle du doigt d'un enfant ; ſes fleurs naiſſent aux ſommités de ſes tiges dans des épis grêles & écailleux ; qui forment de gros bouquets : ces fleurs ſont petites, diſpoſées en gueule, ou en tuyau découpé par le haut en deux lévres de couleur rouge blanchâtre; aux fleurs ſuccédent des ſemences très-menues, preſque rondes, enfermées dans une capſule oblongue qui avoit ſervi de calice à la fleur.

La Marjolaine commune n'eſt pas moins fournie que la précédente en racines, qui ſont également menues & fibrées ; elle pouſſe beaucoup de petites tiges qui s'élévent à huit ou dix pouces, & qui forment enſemble une touffe arrondie : ces tiges ſont ligneuſes, rameuſes, menues un peu velues & rougeâtres, garnies de feuilles, rangées vis-à-vis les unes des autres, de forme preſque ronde, molles, blanchâtres, couvertes d'un duvet

blanc, plus petites de moitié que celles de l'Origan, d'une odeur forte, pénétrante & très-agréable, d'un goût un peu âcre & amer; ſes fleurs naiſſent aux extrémités de ſes rameaux, ramaſſées en maniére d'épi ou de tête, plus rondes & plus courtes que celles de l'Origan, compoſées de quatre rangs de feuilles poſées par écailles : ces fleurs ſont très-petites, de couleur blanchâtre, d'une ſeule piéce en gueule dont la lévre ſupérieure eſt redreſſée, arrondie, échancrée, & l'inférieure diviſée en trois parties; aux fleurs ſuccédent des ſemences menues, préſque rondes, de couleur rouſſe, odorantes & amères.

DE LA MARJOLAINE

La Marjolaine à coquille, qu'on appelle auſſi la Gentille, différe de la précédente, en ce que ſes feuilles ſont plus arrondies, plus rapprochées les unes des autres, &c reuſées en forme de coquille; leur couleur eſt auſſi plus blanchâtre, & l'odeur en eſt plus

douce ; la fleur eſt diſpoſée en épi comme aux précédentes.

DE LA MARJOLAINE

La Marjolaine panachée eſt ſemblable, à tous égards, à la précédente, à la couleur près de ſes feuilles qui ſont jaſpées de jaune pâle ; il s'en trouve même quelques-unes qui ſont tout-à-fait jaunes ; & cela forme une variété agréable aux yeux.

La Marjolaine à petite feuille ne différe des précédentes que par ſa feuille, qui eſt extrémement petite, approchante de celle du Thym ordinaire, mais plus arrondie ; elle eſt auſſi la plus odorante de toutes.

La Velue eſt une eſpéce à-peu-près ſemblable à la précédente, mais ſa feuille eſt un peu plus grande & plus velue, ce qui lui donne ſon nom ; ſes épis ſont auſſi plus courts.

Cette plante n'eſt pas d'une grande utilité à l'égard des alimens ; cependant on l'y mêle aſſez ſouvent, non-ſeulement pour les rendre plus

agréables ; mais pour corriger ce qu'ils ont de flatueux, & pour faciliter la digeſtion ; & c'eſt particulierement avec les Pois, les Feves & le Poiſſon ; elle eſt d'ailleurs fort agréable à l'odorat ; & autant par ces conſidérations que pour ſes vertus particulieres, il n'eſt point de jardin où on ne ſoit empreſſé d'en avoir quelques bordures, ou au moins quelques pieds.

DE LA MARJOLAINE

Elle eſt céphalique pectorale, ſtomachale, hyſtérique, & ſternutatoire ; toutes les eſpéces ont à-peu-près les mêmes vertus ; la poudre de ſes feuilles & de ſes fleurs, ſéchées à l'ombre, eſt très-propre à faire couler les ſérosités par le nez : on ſe ſert auſſi avec ſuccès de l'infuſion de ſes fleurs contre la ſuppreſſion des urines & des régles, & elle eſt très-propre de même pour faire cracher les Aſthmatiques & ceux qui ont une toux opiniâtre ; c'eſt par préférence aux au-

DE LA MARJOLAINE

tres espéces qu'on se sert de la premiere pour ces maladies. Son eau distillée est d'un secours merveilleux dans les indigestions, les apports aigres, & les vents; on peut employer également dans ces cas l'huile essentielle de cette plante, le sirop ou la conserve: l'huile en particulier réjoüit les sens, & appaise la douleur des dents, en en imbibant un peu de coton, qu'on met dans le creux de la dent gâtée: pour les rhumes du cerveau & le torticolis, on fait sécher l'Origan au feu, & on l'enveloppe tout chaud dans un linge qu'on applique sur la tête. La poudre de Marjolaine incorporée avec la marmelade d'Abricot, ou la conserve de fleurs d'Orange, est bonne dans l'épilepsie, dans le vertige & pour le tremblement; cette plante enfin de quelque maniere qu'on s'en serve estre connue souveraine pour toutes les maladies froides du cerveau & de la tête, pour celles de la poitrine & de

l'estomac, & pour faire sortir toutes les humeurs aqueuses.

DE LA MARJOLAINE

La Marjolaine se multiplie de graine, de bouture ou de rejetton, qu'on seme ou qu'on replante de la même maniere que toutes les autres plantes aromatiques : les deux premieres espéces se plantent ordinairement en bordures autour des quarrés de Potager, & résistent aux Hyvers sans aucun soin particulier ; mais les autres demandent la serre dans cette saison, & il faut par conséquent les élever dans des pots pour les enfermer plus facilement, & leur donner de l'air le plus qu'on peut dans leur prison, en les humectant un peu au besoin : il est à propos de la renouveller de temps en temps, quand on s'apperçoit qu'elle se dépouille, & qu'elle ne pousse plus que foiblement.

CHAPITRE L.

Description de la MELISE; ses différentes espéces, ses propriétés, sa culture, &c.

DE LA MELISSE.

LA Méliſſe, qu'on nomme autrement Citronelle, ou herbe de Citron, eſt une plante vivace & odorante.

Il y en a quatre eſpéces, la Méliſſe des jardins, la Méliſſe ſauvage, la Méliſſe Romaine, & la Méliſſe des Pyrenées : mais ces trois dernieres n'étant nullement cultivées dans les jardins, je ne parlerai que de la premiere.

Sa racine eſt ligneuſe, longue, ronde & fibreuſe; ſes tiges ſont nombreuſes, & s'élévent à la hauteur de deux pieds environ, de forme preſque quarrée, fermes & rameuſes; ſes feuilles ſont oblongues &

DE LA MELISSE.

pointues, approchantes de celle du Baume commun, couvertes de petits poils courts, dentelées sur les bords, d'un verd clair, d'une odeur de citron fort agréable, & d'un goût un peu âcre. Ses fleurs naissent des aisselles des feuilles, & elles y forment des anneaux, mais qui ne sont pas entiers autour de la tige, ni tout-à-fait verticellés; elles sont petites, formées en gueule, rougeâtres ou jaunâtres en naissant, formant une espéce de tuyau découpé en deux lévres, soutenu par un calice fait en cornet velu: à chaque fleur succédent quatre graines un peu oblongues, collées ensemble, enfermées dans le calice où tenoit la fleur.

Cette plante est de peu d'usage dans les alimens; on employe quelquefois ses jeunes feuilles dans les fournitures de Salade, & quelques autres en mettent dans les Omelettes, comme on y met le Persil, mais cela n'est pas

commun. Elle réjouit l'odorat ; &
DE LA MELISSE. c'eſt ce qui flatte le plus chez elle.

Ses grandes propriétés ſont pour la médecine où elle ſert ſouvent & très-utilement : elle eſt hyſtérique, céphalique & ſtomachique ; ſes feuilles ſéches, ou même fraîches, infuſées en maniere de Thé dans un demi ſetier d'eau, ſont ſouveraines pour toutes les maladies du cerveau, & pour celles des femmes, pour les palpitations de cœur, pour les défaillances, pour les vertiges, pour la paralyſie même, & pour le mal caduc : on peut également en mettre une poignée bouillir légerement dans un bouillon de veau. On en compoſe une eau qui eſt ſouveraine pour l'apoplexie, la léthargie, & l'épilepſie ; pour les vapeurs, les coliques, la ſuppreſſion des régles, & celle des urines; on en prend une cuillerée pure ou mêlée dans un verre d'eau, ſuivant le genre de maladie plus ou moins violente. Cette

eau, autant connue ſous le nom d'eau-des-Carmes, que ſous celui d'eau-de-Méliſſe, n'eſt point un ſecret particulier comme beaucoup de gens ſe l'imaginent. M. Lemery en a donné la diſpenſation, qui eſt reconnue pour la meilleure ; tout particulier avec un alembic peut en faire l'épreuve facilement ; & la pinte qui ſe vend publiquement à raiſon de 20 livres, ne revient qu'à 6 ou 7 livres au plus, en la faiſant ſoi-même. Voici la maniere de la faire.

DE LA MELISSE.

Prenez ſix poignées de feuilles fraîches de Méliſſe, une once d'écorce de Citron ſéchée, autant de Muſcade & de Coriandre, ajoutez-y une demi-once de Giroffle & de Canelle ; concaſſez bien ces drogues, pilez les feuilles, & mettez le tout dans un vaiſſeau propre à les diſtiller avec deux livres de vin blanc, & une demi-livre d'eau-de-vie ; laiſſez ce mêlange trois jours en digeſtion, après avoir cou-

DE LA MELISSE.

vert le vaiſſeau de ſon chapiteau, auquel vous joindrez le récipient, dont vous boucherez exactement les ouvertures ; & faites diſtiller enſuite cette matiere au feu de ſable modéré ou au bain-marie.

On fait encore une eau de Méliſſe plus ſimple, ſans mêlange des drogues ci-deſſus, qui s'ordonne dans les potions cordiales & hyſtériques à la doſe de 6 ou 8 onces comme les autres.

Cette plante ne ſe multiplie communément que de plants enracinés quoiqu'elle vienne également de graine. On ſépare les rejettons des vieux pieds qui en produiſent beaucoup, & on les plante au mois de Mars en bonne terre, bien fumée, en ſituation un peu ombragée ; elle réuſſit parfaitement autour des arbres fruitiers. Elle eſt ſujette quelquefois à dégénerer ; lorſqu'on s'en apperçoit, il faut la détruire & en mettre d'au-

tre plus franche qu'on peut élever de semence : si on n'a pas la facilité d'en trouver dans son voisinage, il en vient naturellement dans les bois en certains pays, qu'il faut bien distinguer de la Mélisse sauvage qui s'y produit de même, & qui est très-différente ayant l'odeur fort désagréable. Celle dont je traite se coupe tous les ans en Automne à fleur de terre, & repousse au Printemps ; elle se soutient en place pendant fort long-temps, & supporte tous les mauvais temps, sans qu'il soit besoin d'user de précaution. On fait usage de ses feuilles pour la Salade dès qu'elles commencent à se former ; mais on attend le mois de Juillet & d'Août pour les employer à la distillation, elles sont alors plus perfectionnées par le soleil.

DE LA MELISSE.

CHAPITRE LI.

Description du MELON ; ses différentes espéces, ses proprietés, sa culture, &c.

DU MELON. LE Melon est un fruit que toutes les Nations chérissent. La Plante qui le produit ressemble en beaucoup de choses à celle du Concombre ; ses racines sont fort étendues : droites, très-garnies de chevelu, & de couleur jaunâtre ; ses tiges que tous les jardiniers nomment bras, sont sarmenteuses, velues, déliées, longues, branchues, & rampent sur terre ; ses feuilles naissent alternativement portées sur une queue de trois à quatre pouces, médiocrement grosse & creuse : elles sont de forme presque ronde, disposées en cœur, d'un verd clair, un peu velues ; il sort du pied & de l'aisselle des feuilles des bou-

quets de fleurs d'une seule piéce dis- DU MELON.
posées en cloche, évasées & refen-
dues en cinq parties, en forme d'é-
toile, d'un jaune très-pâle, dont les
unes sont stériles, les autres fertiles,
où le fruit se découvre avant même
qu'elles épanouissent : le fruit en
naissant est lisse, formé comme une
olive, de couleur verte; mais à me-
sure qu'il grossit il prend les forme,
couleur & grosseur de son espéce qui
varie beaucoup & meurit aussi plutôt
ou plus tard.

Ce fruit se mange crû, quand il est à son point de maturité; c'est un manger agréable, rafraîchissant & facile à digérer, quand on en mange moderément: mais l'excès produit des vents & des coliques, suivies quelquefois de dissenteries & de cours de ventre difficiles à guérir; on voit aussi des fiévres-quartes très-opiniâtres naître de l'usage immodéré du Melon, sur-tout parmi les gens d'un certain âge qui

DU MELON.

doivent s'en abſtenir, de même que ceux qui ſont d'un tempéramment pituiteux ou mélancholique ; chacun doit être ſon médecin à cet égard & ſçavoir ſe priver d'une nourriture nuiſible à ſa ſanté. Les Italiens font une confiture excellente de la côte de ce fruit, qui chez eux eſt très-épaiſſe & ſemblable à-peu-près à celle de nos Melons de Provence ; mais je ne ſçais ſi la côte de ceux que nous cultivons ici, étant beaucoup plus mince ſeroit également propre à être confite. Nous ne confiſons ici au vinaigre, à la maniere des Cornichons, que ceux qu'on ramaſſe & qu'on éclaircit au mois de Mai, lorſqu'il en noue trop, & qui ſe trouvent alors de la groſſeur d'une Olive d'Eſpagne. Les connoiſſeurs les trouvent fort délicats ; l'on peut voir la maniere de les confire au chapitre du Concombre.

Sa graine eſt une des 4 ſemences froides ; on l'employe dans toutes les

émulsions pour rafraîchir les entrailles échauffées, pour tempérer l'ardeur de la fiévre, & provoquer les urines; elle entre aussi dans la composition de l'orgeat, dont j'ai donné la recette à l'article de la Citrouille.

Les pays Méridionnaux sont les plus favorables à ce fruit, aussi son point y est beaucoup plus relevé qu'ailleurs, & on n'y est point obligé de lui donner les soins infinis que nous prenons ici : on le seme en pleine terre comme tous les légumes, & on le laisse venir à sa liberté sans autre culture que de le serfouir une fois ou deux, le soleil fait le reste & lui donne une qualité que les autres n'ont jamais au même degré; cependant il y a des années où les nôtres en approchent fort, j'ai même vû plus d'une fois des Italiens & des Provenceaux en être très-contents.

Il y a un nombre infini d'espéces de Melon, mais je m'arrêterai à une dou-

DU MELON.

zaine de ceux qui réuſſiſſent le mieux dans notre climat, ſans prétendre qu'elles doivent être préférées par-tout à d'autres eſpéces; j'exhorte au contraire ceux qui habitent des climats différents de s'en tenir aux eſpéces, autres que celles que j'adopte, lorſqu'ils les auront vû réuſſir; & je repéte volontiers ici ce que j'ai dit déja plus d'une fois : telle terrein ne ſera pas propre à telle eſpéce de plante, qui conviendra parfaitement à telle autre, *& vice verſa;* & je ne dirai pas à cette occaſion préciſément, *tot capita tot ſenſus;* mais bien à-peu-près & dans un ſens auſſi vrai, *tot littora tot fructus.*

Les eſpéces dont je veux parler ſont donc :

Le Melon François, autrement nommé le Melon Maréché.

Le Melon des Carmes, qui eſt de trois ſortes, le Long, le Rond & le Blanc.

Le Saint-Nicolas à côte.
Le Melon de Langeais.
Le Melon à graine blanche.
Le Melon à graine rouge.
Le Melon Morin.
Le Melon de Florence.
Le Sucrin de Tours, gros & moyen.

Dans la classe du Melon François, qui est le plus généralement cultivé, on en voit de réguliérement ronds, on en voit d'applatis, d'autres d'une forme allongée; il y en a qui brodent plus, d'autres qui brodent moins; à ceux-ci le feuillage est plus découpé, à ceux-là il l'est moins; les uns sont plus hâtifs, les autres plus tardifs; faut-il conclure de ces différences que le Melon François se divise en autant d'espéces, ou croire simplement, comme quelques-uns, qu'elles ne sont qu'un jeu de la nature? Pour moi, sans entreprendre de traiter la matiere en Philosophe, je me déclare pour la derniere opinion;

DU MELON.

perſuadé que ces différences ne peuvent pas effectivement être regardées comme caractériſant des eſpéces. Pour qu'une production puiſſe prétendre à la dignité d'eſpéce, il faut qu'elle ſoit fixe & déterminée ; pour qu'on puiſſe la croire fixe & déterminée, il faut que dans ſes reproductions & ſes multiplications, elle ſoit ſuivie ſans variations, à-peu-près comme la matiere, qui quoique jettée à diverſes repriſes par le fondeur dans la matrice, rend toujours des corps parfaitement égaux dans leur forme. Or les productions dont nous parlons varient dans leurs reproductions : par exemple, la graine d'un Melon rond en produit quelquefois d'allongés, quelquefois d'applatis ; elles ſont donc ſans ſuite, ſans détermination ; elles ne ſont donc qu'un jeu de la nature qui n'a point de loi pour elles, & que l'effet d'une rencontre paſſagere des élémens. Mais qu'elles ſoient eſpéces ;

ou accidents, c'eſt ce que je n'entreprends point de décrire : je ne m'arrête qu'au genre ou Melon ſimple ; je veux dire, au Melon Maréché. DU MELON.

Sa forme varie donc, comme je viens de le dire ; mais en général il a la peau extrémement brodée dans toute ſa circonférence, ſans côtes marquées, & fort plein, il différe en ces points des Melons des pays chauds, qui tous ont la côte ſenſiblement marquée & très-épaiſſe, & qui ſont autant vuides que pleins, ayant par conſéquent peu de chair, quoique délicieuſe. La couleur en eſt fort rouge ; il a beaucoup d'eau ; mais le goût, article eſſentiel, n'en eſt pas toujours également bon ; dans les années ſéches & chaudes il eſt vineux & aſſez ſucré ; mais dans les années froides & pluvieuſes, l'art le fait venir, à la vérité, mais ne peut lui donner toute la qualité qu'il pourroit avoir:

DU MELON.

l'avarice de ceux qui en élévent rend auſſi fort ſouvent ce fruit mépriſable ; ils ont communément pour objet principal de le faire venir gros, parce qu'ils croyent le vendre mieux ; & ils ne font pas réflexion qu'on ne peut lui procurer de la groſſeur qu'à force d'arroſemens, qui lui ôtent tout le goût.

Le Melon Long des Carmes, de même que le Rond, vient originairement de Saumur, il fut apporté au Potager du Roi, d'où il paſſa chez les Carmes, qui s'appliquerent particulierement à le cultiver. Il eſt d'une forme ovale, de moyenne groſſeur, médiocrement brodé & ſans aucune côte marquée ; ſa chair eſt plus ou moins rouge, pleine d'eau, fort ſucrée, d'un goût relevé ; mais elle eſt quelquefois un peu molle & pâteuſe : il ne faut pas le laiſſer trop meurir ; il eſt bon en Juin s'il a été avancé ; la peau jaunit un peu en meuriſſant ; il s'en

trouve qui dégénerent & qui brodent peu, quelques-uns même ſont légerement marqués à côte, mais cette différence n'eſt qu'extérieure & ne change rien à leur qualité; ils n'en ſont pas moins bons, ils ont la côte très-mince, & ſont fort pleins. DU MELON.

Le Melon Rond, à ſa forme près qui eſt ronde & petite, a toutes les mêmes qualités, & meurit en même temps.

Le Blanc a la peau liſſe & blanchâtre, la forme un peu ovale; il eſt d'une bonne groſſeur & meurit en même temps que les deux que nous venons de citer; il leur eſt préféré par beaucoup de connoiſſeurs : je puis effectivement aſſûrer en avoir mangé qui ne laiſſoient rien à déſirer.

Le Saint-Nicolas a la forme allongée, la couleur un peu verdâtre, les côtes régulierement marquées, la groſſeur médiocre, la côte fort mince, la chair ferme, rouge, pleine d'eau,

Du Melon.

sucrée, vineuse, & supérieure en finesse à celles dont nous avons parlé; onpeut lui donner le premier rang parmi les espéces que nous cultivons : il meurit en Juillet.

Il y a une espéce fort semblable que l'on appelle le Melon d'Avignon : quelques-uns prétendent que c'est la même sous un autre nom ; d'autres soutiennent qu'elle est différente ; je serois plutôt du premier sentiment que du dernier ; car les ayant bien confrontées l'une à l'autre, je n'y ai apperçû qu'une légere différence dans la forme, qui est un peu plus pointue dans l'Avignon prétendu, que dans le Saint-Nicolas.

Le Melon de Langeais porte le nom du pays où il a été le plutôt connu, s'il n'y a pas pris naissance. Sa forme est un peu allongée, marquée réguliérement à côte, d'un gros verd en naissant, & d'un jaune doré en meurissant ; sa grosseur varie suivant les

années, étant quelquefois fort petit, & venant d'autrefois presque aussi gros que les Maréchés; il est sujet de même à broder plus ou moins, & quelquefois point du tout : sa chair est rouge & ferme; son goût sucré & vineux; il a beaucoup d'eau & est fort rempli. Il en venoit autrefois tous les ans de Langeais à Paris une quantité considérable; mais comme on est parvenu ici à les élever assez bien, ce petit commerce ne subsiste plus; cependant il faut convenir qu'il y est meilleur que chez nous, parce qu'il y croît naturellement dans une terre qui lui est propre : or tout fruit qui vient sans artifice est toujours supérieur en qualité à celui que l'on force. Il meurit en Juin & Juillet. DU MELON.

Le Melon à graine blanche est une espéce de Melon des Carmes fort hâtive; sa forme est ovale de moyenne grosseur; sa peau verte & lisse, qui ne

DU MELON.

change que fort peu en meuriſſant ; ſa chair eſt pleine d'eau ſucrée, mais point aſſez relevée ; il eſt fort délicat à élever : ces deux défauts empêchent qu'il ne ſoit auſſi généralement cultivé que les autres : il meurit en Juin ; ſa graine eſt blanche, & lui a fait donner ſon nom.

Le Melon à graine rouge eſt rond, de moyenne groſſeur ; ſa chair eſt ferme, rouge, & d'un goût ſucré & vineux ; il meurit en Juillet ; ſa graine eſt d'un jaune doré preſque rouge.

Le Melon Morin eſt une eſpéce de Maréché, d'une forme ronde, un peu applatie, ayant une eſpéce de couronne autour de l'œil ; ſa chair eſt ferme & rouge ; ſon goût ſucré & vineux ; il eſt fort plein, brode parfaitement, & dévance ordinairement le Maréché de quinze jours ; ſa maturité eſt en Juillet & Août, il ſurpaſſe tous les précédents en groſſeur, & ne leur céde guère en bonnes qualités.

Il ſe diſtingue du Maréché ordinaire en ce que le peu de fond qu'on apperçoit entre la broderie eſt d'un gros verd noir. DU MELON.

Le Melon de Florence, dont le nom propre eſt *Cantalupi*, eſt de quatre eſpéces; ſçavoir, le Verd, le Noir, l'Orangé & le Blanc: tous les quatre ſont également marqués à côte, très-pleins & fort hâtifs; ils différent entr'eux en ce qui ſuit.

Le Verd eſt petit, un peu allongé, ayant quelques verrues; la peau verte, peu brodée; la chair rouge & ſucrée; il jaunit un peu en meuriſſant du côté du ſoleil, ſon défaut eſt de fendre; quand il meurit parfaitement, c'eſt un excellent Melon, mais dans ce climat il ne réuſſit pas toujours; il eſt bon à la mi-Juin. Le Noir eſt d'un verd plus foncé, rond & petit, chargé de même de verrues; il fend auſſi, mais ne change point de couleur en meuriſſant; du reſte, même qualité que le préce-

DU MELON.

dent : c'eſt le plus eſtimé des quatre, étant le plus ſucré & le plus vineux ; on l'appelle en Italie, *Il Melone degli Santi*, le Melon des Saints : il meurit dans le même temps. L'Orangé a la forme allongée ſans verrues, jaunit en meuriſſant, brode un peu & ne fend point ; mais ſon goût eſt un peu moins relevé que celui des deux précédens ; il meurit quinze jours après. Le Blanc a la forme ronde & marquée à côte comme les autres, mais il eſt plus gros : ſa chair eſt blanche, pleine d'eau & fort ſucrée, ſa côte eſt aſſez épaiſſe, il a par conſéquent moins de chair : il meurit en Juillet. On obſervera que ces quatre eſpéces de *Cantalupi* demandent beaucoup plus de nourriture que les autres, ayant la côte plus épaiſſe & plus ſpongieuſe : la couche doit être chargée de ſix à huit pouces de terreau ; on peut même mêler avec le terreau un tiers de terre préparée, comme on

fait en Hollande ; le fruit en vient plus gros & mieux nourri.

Le gros Sucrin de Tours eſt de la groſſeur des Maréchés, extraordinairement brodé & inégalement rond, ayant des côtes imperceptiblement marquées ; ſa chair eſt ferme & rouge, d'un goût ſucré & relevé, pleine d'eau ; il jaunit peu en meuriſſant, & n'eſt bon pour l'ordinaire qu'en Août : c'eſt un excellent Melon. Le petit Sucrin n'a au plus que la moitié de la groſſeur du précédent ; il eſt rond & applati ; ſa peau eſt verte, & il change peu en meuriſſant, il eſt fort bon & bien rempli, d'un goût relevé ; mais ſa petiteſſe diminue beaucoup ſon mérite : il meurit de même au mois d'Août.

On peut juger par ces détails que les petites eſpéces ſurpaſſent toutes en bonnes qualités le gros Melon Maréché : l'eau, la fineſſe, le ſucre, tout s'y rencontre ; ils ſont plus hâtifs

DU MELON.

aussi, & dans l'arriere saison ils ne perdent point leurs bonnes qualités comme la grosse espéce, qui quoiqu'elle meurisse n'a plus de goût, passé les premiers jours de Septembre. Ils ont encore le double avantage d'arrêter facilement & d'être généralement tous bons dans les années ordinaires; l'année précédente (1749) malgré les mauvais temps qui l'accompagnerent, un particulier de Versailles se trouva des Cantalupis bons au quinze de Juin, & qui furent envoyés au Roi. Cependant nos Maréchés ne s'appliquent qu'à la premiere espéce, par la raison de sa grosseur, & on ne voit les autres que chez les particuliers qui les élévent pour eux-mêmes, en quoi le public perd beaucoup.

Je ne parle point du petit Carme hâtif, qui réussit fort bien dans ce qu'il est, & qui meurit le premier de tous; mais qui par sa petitesse ne vaut pas les frais de la culture

n'étant pas plus gros qu'une pomme de Calville, & ſe trouvant d'ailleurs un peu douçâtre.

On m'a beaucoup vanté une eſpéce d'Italie qu'on appelle le Melon Cramoiſi, parce que ſa chair eſt d'un rouge cramoiſi : un Seigneur étranger curieux de cette culture, m'a aſſûré de plus qu'il réuſſiſſoit fort bien en Allemagne, où il en élévoit lui-même tous les ans, d'où on pourroit conclure qu'il devroit encore mieux réuſſir ici ; cependant il n'y eſt pas connu, & quelque recherche que j'aye faite, je n'ai pû en avoir que des informations imparfaites ; les curieux à portée de ſon pays naturel, pourront s'en informer plus particulierement.

Quelques perſonnes s'amuſent à en élever une eſpéce particuliere qu'on nomme ici le Melon d'Eau, & en Provence Paſteque ; il vient rond, extraordinairement gros, peſant juſqu'à trente livres & plus ; la chair en eſt

DU MELON.

rouge cramoisi, la graine noire, & la peau verte & lisse; mais c'est en pure perte qu'on le cultive; car il n'est pas mangeable ici, à peine l'est-il dans son pays pour ceux qui n'y ont pas de jeunesse accoutumé leur goût; son principal mérite est d'avoir beaucoup d'eau qui rafraîchit; mais c'est une eau fade qui ne flatte ni ne réveille; j'en rends ce témoignage avec beaucoup de personnes, qui en ont goûté souvent comme moi, tant en Italie qu'en Provence.

Il y en a encore une autre espéce fort approchante, mais plus petite, & qui ne différe à l'extérieur que par un cordon de taches jaunes, rangé en forme de côtes qui aboutissent toutes à la tête du fruit, dont la graine est rouge, & qui est connu sous le nom de Melon d'Amérique; mais il n'est employé que pour la confiture, & il est excellent à cet usage: on peut le cultiver à cette fin: il réussit fort bien,

& rapporte beaucoup : j'en recueillis l'année derniere vingt-un ſur quatre pieds, tous bien conditionnés ; ſa feuille eſt extrémement découpée, ſemblable à celle du Melon d'Eau ; il arrête tard, & ce n'eſt qu'à l'extrémité de ſes branches que le fruit noue ; mais il groſſit à vûe d'œil dès qu'il eſt une fois arrêté : il demande beaucoup de place, & peu de taille.

Je pourrois encore nommer une eſpéce qui eſt excellente dans les royaumes de Naples & de Sicile, qu'on nomme ici le Melon de Morée verd, ou le Melon de Candie, & en Italie le Melon d'Hyver : la chair en eſt blanche, ſemblable à celle du Concombre, d'une forme très-allongée, la peau liſſe, d'un verd pâle ; & il a l'avantage de ſe conſerver tout l'Hyver, ſuſpendu au plancher dans un lieu ſec & aëré ; à Naples on l'attache autour des fenêtres des maiſons en dehors : la température de ce climat

DU MELON.

le permet; car il n'y gele presque jamais. Ce Melon est plein d'eau & si sucré, que sa trop grande douceur déplaît à quelques-uns; mais ce petit défaut n'empêche pas qu'il ne fasse plaisir dans la saison ingrate où il se présente : je l'ai vû réussir quelquefois ici quand l'année s'est trouvée favorable; mais souvent il n'a ni goût, ni qualité. On peut toujours risquer l'évenement de quelques pieds.

Il est question à présent de donner, pour ceux qui ne l'ont pas, l'intelligence de la culture du Melon; j'entends la culture telle que la demande communément la nature, & non celle pour laquelle il faudroit que l'art s'épuisât. Il feroit agréable, sans doute, à des particuliers, de pouvoir par quelque maniere avoir de ce fruit deux mois plutôt que la nature ne le permet; & il n'est pas douteux qu'au moyen des Couches il ne fût possible d'en servir dans le commence-

ment de Mai, tandis que communément on ne commence à en manger qu'en Juillet, & qu'il n'abonde qu'en Août & Septembre : je ne doute point même que dans l'Eſpagne, le Royaume de Naples & de Sicile, dans la Barbarie, l'Amérique & les autres Regions voiſines de la Ligne, on ne pût, en aidant la nature dans ſes mois de repos, en avoir pendant toute l'année ; on peut au moins le préſumer par l'exemple de l'Angleterre, où quoique le climat ſoit bien différent, je veux dire bien moins propre, certains curieux parviennent à en avoir, dénués de goût il eſt vrai, mais deux mois plutôt que nous ; exemple qui vient d'être mis en pratique avec ſuccès par un Seigneur François, * qui avec les

* M. le Maréchal de Belliſle s'étant trouvé en ces derniers temps dans les environs de Londres, y remarqua cette petite mer-

DU MELON.

plus grands talens, & toutes les connoissances qui rendent les personnages fameux, recommandables & chers à l'Etat, a toujours été amateur des Plantes, & n'en a jamais dédaigné la culture. Mais quelque rare & satisfaisante que dût être ici cette curiosité, elle ne pouvoit convenir qu'à des personnes à qui l'opulence permet tout; il ne seroit pas possible qu'elle en trouvât beaucoup qui s'y attachassent : il faut des serres vitrées & construites à grands frais, un homme entendu qui y veille toujours, ce qu'on ne trouve guère, un feu égal

veille de la nature, & forma le dessein d'entreprendre de l'imiter dès qu'il seroit en France : de retour chez lui à Bizy, il l'exécuta effectivement, ayant emmené à cet effet un Jardinier Anglois entendu en cette culture, lequel trouvant dans notre climat des facilités nouvelles, réussit dès la premiere année, & lui en présenta au commencement de Mai.

& continuel, & beaucoup de soins d'ailleurs, qui encore ne produisent, à dire vrai, qu'un fruit pour les yeux, & trop mauvais pour être mangé. On préférera donc toujours avec raison la méthode qui procure des Melons un peu plus tard, mais bons; & qui ne demande que des frais auxquels tout le monde puisse atteindre; & c'est celle que je vais développer. DU MELON.

On prépare au commencement de Janvier la couche des petits Melons; quelle que soit la quantité de semence qu'on veut faire, une longueur de neuf pieds à la couche est plus que suffisante; car chaque cloche peut contenir aisément vingt-cinq à trente grains; or sur cette longueur on peut placer vingt cloches & plus, ce qui composeroit cinq à six cents pieds; c'est beaucoup plus qu'il ne faut pour la premiere semence, même à ceux qui en font commerce: le particulier qui n'est pas dans ce cas remplit le

DU MELON.

nombre de cloches qu'il juge à propos, & peut occuper le surplus en Laitues ou en Concombres. La couche ne doit avoir que deux pieds & demi, ou trois de largeur, pour être plus facile à réchauffer, & trois pieds & demi de hauteur avant que d'être chargée de terreau ; la dose du terreau ne doit pas excéder trois pouces, par la raison que je dirai bientôt ; du reste on la dresse, comme il est expliqué dans le chapitre des Couches. Le terreau pour ce choix demande une très-grande attention : s'il est gras ou trop grossier les plants sont sujets à fondre : il en résulte le même inconvénient si on s'en est déja servi pour faire blanchir du Céleri & de la Chicorée ; car il reste une quantité de petit chevelu qui absorbe la chaleur, & qui y jette une espéce de corruption : s'il est trop vieux, il n'a pas assez de vertu pour élever le fruit jusqu'à sa perfection, & c'est souvent par ce défaut que le

pied fond à moitié chemin. Pour bien faire il faut n'employer que du terreau de deux ans qui n'ait rien produit pendant la seconde année, & qui ait été remué de temps en temps : il aura acquis ainsi dans le repos de nouveaux sels : rien n'est plus facile que d'en mettre à part tous les ans une petite provision pour l'année suivante.

Les Maréchés en général ne commencent à semer les gros Melons qu'à la fin de Février ; ils épargnent par-là un mois de soins rigoureux ; mais aussi pour l'ordinaire leur fruit est d'un mois plus tardif.

Leur grande raison pour ne les pas pousser davantage, est l'économie de leurs fumiers ; car il faut qu'ils leur fassent deux saisons, suivant leur expression ; c'est-à-dire, qu'ils leur servent deux fois, étant d'abord employés à élever les Raves & les Laitues, qui ne se levent en plus grande partie qu'en Mars & en Avril, & en-

DU MELON.

suite aux Melons : ils retournent alors les vieilles couches, mêlent le vieux fumier avec un tiers de neuf ; ils en compoſent de neuves, ſur leſquelles ils replantent leurs Melons, qui ſont bons dans ce temps-là à mettre en place. On comprend par-là que ce n'eſt pas le riſque qu'il y auroit de les ſemer plutôt qui les retient, mais uniquement la dépenſe & les ſoins ; car cette groſſe eſpéce qu'ils cultivent eſt moins délicate que les petites : ſi le temps eſt déterminé à la gelée, il faut mettre dans le milieu de la couche un pouce de fiente de pigeon, c'eſt-à-dire, de l'épaiſſeur du fumier, & la couvrir, après qu'elle eſt faite, de vieux paillaſſons, ou de fumier chaud ; cela l'aide à s'échauffer, & entretient plus long-temps ſa chaleur.

Quand elle eſt bonne à ſemer, l'uſage le plus général eſt de ſemer la graine ſous cloche dans des trous qu'on fait avec le doigt, eſpacés de deux

pouces l'un de l'autre ; on met deux ou trois grains dans chacun, ſans les recouvrir, ou du moins fort légerement ; mais quand on a des chaſſis, ce qui eſt beaucoup plus avantageux, comme je l'ai aſſez fait connoître dans le chapitre des Couches, on la ſeme en plein champ, & quand le terreau en eſt couvert, de maniere que chaque grain ſoit à un pouce l'un de l'autre, on appuye le bout du doigt ſur chaque grain pour l'enfoncer, & on paſſe enſuite la main ſur toute la ſuperficie du terreau, pour la recouvrir légerement ; mais comme il y a peu de perſonnes fournies de ces chaſſis, je dois ici avoir principalement en vûe la pratique des cloches qui eſt la plus générale, & aſſortir les principes à cette méthode.

Il eſt à ſouhaiter que le jour que l'on ſeme ſe rencontre beau : en ce cas on peut laiſſer la couche découverte juſqu'au coucher du ſoleil ; mais

DU MELON.

comme on ne peut pas différer, quelque temps qu'il faſſe, quand elle eſt à ſon point de chaleur, dans le cas qu'on ſe trouve menacé de neige ou de verglas, ou que la gelée morde vivement, il faut couvrir auſſi-tôt qu'on a ſemé, & borner les cloches, c'eſt-à-dire les emmailloter avec de la litiere ou du regain, de maniere qu'elles en ſoient entierement couvertes, & doubler les couvertures pendant la nuit, ſuivant que le temps le demande : on doit auſſi avoir attention d'enfoncer un peu les cloches dans le terreau pour qu'il n'y entre point d'air.

Quinze jours après il faut en ſemer encore quelques cloches ſur un autre bout de couche, & continuer de quinze en quinze jours juſqu'à la fin de Mars, pour ſuppléer au défaut des premiers lorſqu'ils viennent à périr, & pour en avoir en même temps qui ſe ſuccédent juſqu'au mois de Septembre. Souvent ceux qui viennent dans l'arriere

DU MELON.

l'arriere saison sont meilleurs que les premiers, la raison en est qu'ils ont pris naissance dans le beau temps, & qu'une suite de beaux jours les a formés; il est donc important de s'assûrer cette succession de fruits, pour faire durer un plaisir qui certainement seroit trop court, si on s'en tenoit uniquement aux premiers Melons.

Votre premiere semence bien soignée leve 6 à 7 jours après qu'elle est mise en terre, quelque rigueur de temps qu'il fasse; car elle obéit à la chaleur de la couche qui la pousse, & quand le plant a quelques jours de plus, il faut le chausser, c'est-à-dire approcher avec le doigt un peu de terreau au pied & le presser légérement. Le point le plus difficile dans la culture du Melon, est de conserver ce plant: une chaleur trop vive ou trop ralentie le fait fondre; le trop ou le trop peu d'air produit le même effet; il faut une grande justesse pour entrete-

DU MELON.

nir ce dégré de chaleur ; pour le faire reſpirer à propos, on doit prendre les momens, pour ainſi dire, à la volée : dans les fortes gelées le ſoleil ſe montre aſſez ordinairement, il faut en profiter & découvrir le cul des cloches depuis dix heures du matin environ, juſqu'à trois ou quatre heures de l'après midi ; mais le bas doit toujours demeurer borné: quelquefois auſſi il fait des froids noirs ſans ſoleil, & c'eſt le pire temps qu'il puiſſe faire ; il faut néanmoins choiſir quelques heures dans la journée pour découvrir un peu les cloches, ſans quoi le plant jaunit, & fond ſous les couvertures ; mais s'il fait un brouillard épais, ou s'il tombe, ſoit de la neige, ſoit de la pluie froide, tant que ce temps-là dure, il faut laiſſer tout couvert : les plants, il eſt vrai, ſont alors en grand danger, mais il n'y a pas de remède. Ce ſont les vapeurs du fumier, autant que la privation de l'air qui rui-

nent les plants dans cette situation : elles s'attachent aux tiges & aux feuilles, & cette humidité les fait fondre : elles retombent encore sur ces jeunes plantes en grosse goute, du verre où elles s'amassent, & les rouillent : on peut obvier à ce dernier inconvenient, en mettant des morceaux d'étoffe de laine sous chaque cloche soutenus de trois petits bâtons entre les plants & le verre ; la vapeur s'y attache, & on les change de temps en temps pour les faire sécher alternativement ; mais j'avoue que c'est une grande sujestion ; lorsqu'on a des chassis, l'opération est bien plus facile & plus sûre, comme je l'ai dit dans le premier chapitre.

Lorsqu'il survient quelques beaux jours doux & tranquilles, il faut en profiter le plus qu'on peut, pour donner un peu d'air au plant, qui s'estiolle dans son maillot, & qui s'attendrit : une heure après le lever du so-

DU MELON.

leil il faut retirer la litiere qui eſt entre les cloches en tout ou en plus grande partie, & deux heures après on donne un travers de doigt de jour à la cloche du côté oppoſé au vent ; on la rabaiſſe une heure avant ſon coucher, & on remet les couvertures plus ou moins épaiſſes, ſuivant le changement qui peut être arrivé au temps.

Ce qui contribue eſſentiellement à maintenir le plant en vigueur, c'eſt d'entretenir la chaleur de la couche par le moyen des réchauds : on enfonce tous les jours la main dans le milieu, & auſſi-tôt qu'on s'apperçoit qu'elle eſt froide, il faut la réchauffer ; quelques jours après quand la chaleur de ce premier réchaud eſt conſidérablement diminuée, il faut les remanier & toujours les mouiller à meſure qu'on les change ou qu'on les remanie ſi les fumiers ſont ſecs : on ſuivra enfin à tous égards ce que j'ai marqué dans le chapitre des Cou-

ches, & que je ne répéterai point ici. On se conformera de même à ce que j'ai dit pour les couvertures, & on ne négligera pas sur-tout d'avoir des paillassons pour la facilité de secouer les neiges lorsqu'il en tombe, & pour empêcher les pluies de pénétrer dans les couches : ils sont encore d'une grande utilité pour les mettre à couvert des giboulées du mois de Mars, qui sont meurtrieres pour les plants ; rien ne réfroidit plus une couche : il faut être attentif à les prévenir quand le temps y paroît disposé, & retirer les paillassons aussi-tôt que la vergée est passée.

Lorsque les grands froids sont finis, il faut toujours pendant le gros du jour donner un peu d'air aux cloches ; (un travers de doigt suffit) mais lorsque le temps commence à s'échauffer, il faut laisser la même quantité d'air nuit & jour ; cependant il faut dire que jusqu'à la fin d'Avril il est pres-

Du Melon.

que toujours à propos de baiſſer les cloches pendant la nuit.

La méthode que je viens de rapporter eſt celle de tous les Jardiniers & Maréchés en général ; je me ſuis trouvé obligé de la placer la premiere comme la plus autoriſée ; mais ſur l'exemple de quelques particuliers très-entendus, j'en ai éprouvé une autre que j'ai reconnue meilleure; on ſera libre d'en faire l'expérience.

On ſeme la graine, comme je l'ai dit, ſur un bout de couche ; il ne faut pas attendre que tout ſon feu ſoit paſſé ; car cette graine demande beaucoup de chaleur pour lever promptement & ſûrement ; pourvû qu'en enfonçant la main dans le terreau l'on puiſſe ſoutenir la chaleur, quoiqu'avec peine, cela ſuffit.

Au bout de quatre ou cinq jours la graine leve, & on y apporte les mêmes ſoins que ceux expliqués ci-deſſus : quinze jours après, le plant ſe

trouve assez fort pour être repiqué sur une autre couche, qui doit être préparée, & on le repique beaucoup plus clair, c'est-à-dire, qu'une cloche en doit faire trois; mais la couche ne doit pas être si chaude que pour la premiere semence.

On le laisse en cet état pendant trois semaines; il se fortifie, & on le repique encore sur une autre couche, où il doit être plus à l'aise, sept à huit pieds suffisent sous chaque cloche.

On le laisse sur cette troisiéme couche jusqu'à ce qu'il soit assez fort pour être replanté en place; quinze jours le perfectionnent, pour peu que le temps soit doux.

J'ai trouvé dans cette nouvelle méthode que le plant s'estiolloit moins, que le pied faisoit de meilleures racines, & demeuroit plus trappu; qu'il étoit moins sujet à fondre, & qu'il avançoit davantage; la raison en est

DU MELON.

qu'il profite de la chaleur & de la sé-ve de trois couches neuves, dont celui qui reste sur la même ne jouit pas également, quoique réchauffé exactement, en sorte que le plant de la semence que vous avez faite au commencement de Janvier, est ordinairement bon à replanter en place au commencement de Mars.

En suivant la pratique ordinaire, on ne parvient guère à pouvoir mettre le plant en place avant la fin de Mars, & il est bien entendu qu'on aura conservé les plants de Janvier; car ceux de Février ne sont bons qu'au commencement d'Avril; enfin, dans l'un de ces deux mois vous faites votre plantation, & vous préparez à cet effet vos couches, qui doivent avoir quatre pieds & demi de largeur, & qui se réduisent à quatre à cause des bordures, deux pieds de hauteur suffisant dans cette saison, (j'entends après avoir été marchées.)

La régle eſt de n'en mettre qu'un pied ſous chaque cloche, & de former deux rangs en échiquier ; on les leve avec un peu de motte, ſi on peut ; & repiqués tout de ſuite ils fatiguent peu : on ne doit point les mouiller, la vapeur de la couche jettant aſſez d'humidité dans le terreau ; mais il faut tenir les cloches baiſſées & couvertes d'un peu de litiere, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien repris, & s'il fait un peu de chaleur, il faut les couvrir de paillaſſons.

Si le plant eſt fort, il faut donner la premiere taille auſſi-tôt qu'il eſt repris, c'eſt-à-dire, ſept à huit jours après ; mais non pas en même temps qu'on les plante, comme font quelques Jardiniers ; car il en réſulte ſouvent qu'il ſe forme une eſpéce de chancre ſur la taille, cauſé par la vapeur des fumiers, qui gagne toute la tige & la fait périr. Ce qu'on peut faire de meilleur à cet égard, lorſque les

DU MELON.

plants s'élancent trop ſous la derniere couche où ils ont été repiqués, & qu'on n'a pas des couches prêtes pour les replanter, c'eſt de les arrêter à deux yeux, huit jours avant que de les mettre en place.

On ne doit charger ces dernieres couches, ainſi que les premieres, que d'environ trois pouces de terreau; cela paroîtra ſurprenant à ceux qui ne l'ont jamais pratiqué, & moi-même je n'ai été bien convaincu du bon effet qui en réſulte, qu'après l'avoir éprouvé; car il ſemble véritablement que cette petite quantité de terreau n'eſt pas capable de nourrir le fruit : on pourroit ſoupçonner encore que la racine s'échaufferoit & chanciroit dans le fumier qu'elle eſt obligée de percer; mais l'expérience détruit tout ce qu'on pourroit alléguer contre cet uſage. Cette plante, comme je le dirai bien-tôt, ne craint rien tant que l'eau; & plus le terreau abonde, plus

il retient d'humidité qui se communique au pied ; moins il y en a par conséquent, moins il en retient, parce que l'air & le soleil ont bien plutôt pompé l'humide de trois pouces que de six, & l'eau par la même raison a bien plutôt percé cette médiocre épaisseur d'où elle s'écoule dans les sentiers, c'est la premiere raison : la seconde est que le pied ayant moins de nourriture, s'arrête plus vîte à fruit, & ne pousse pas à bois avec cette vigueur que lui donneroit un fonds plus gras, cause ordinaire que les fruits coulent souvent en même temps qu'ils nouent ; on épargne d'ailleurs beaucoup de travail que la taille de cette quantité de bois inutile demande ; pour peu qu'on ait de principe de la végétation, on sent la nécessité où on le met par-là de fructifier : mais, dira-t-on, entre le trop d'humidité qu'on avoue contraire & le trop peu, le milieu est-il assez

DU MELON.

gardé ? Cette plante dans les chaleurs peut-elle tirer assez de sucs d'une si foible substance ? Je réponds qu'oui, par l'expérience que j'en ai d'après celle de plusieurs Maréchés, & pour rendre sensible l'assûrance que j'en donne, l'on doit faire attention qu'il s'éléve sans cesse des fumiers une vapeur que le verre, soit cloche, soit chassis, attire, & qui humecte suffisamment le terreau ; & qu'au surplus dans le grand besoin, on y supplée par de légers arrosemens faits à propos, de la maniere que je l'expliquerai dans la suite : j'ajouterai une raison de plus, qui est que la chaleur des réchauds fait bien mieux & plus promptement son effet sur une petite quantité de terreau que sur une plus grande ; d'ailleurs la racine de cette plante ne pique pas, & ne fait que courir sur la superficie. Il résulte donc de cette pratique, 1°. que le pied est moins sujet à fondre par les humidités ;

2°. que le fruit arrête plutôt & plus sûrement ; 3°. qu'il meurit plus vîte ; 4°. qu'il a plus de goût, parce qu'il est moins nourri d'eau ; l'expérience fera voir la vérité de ce que j'avance.

On pourroit encore objecter que le pied, quand on le replante un peu fort, ne trouve pas à se loger dans cette petite quantité de terreau ; cela seroit vrai si on vouloit le planter à pied droit ; mais en le couchant, la difficulté s'évanouit, & c'est ce qu'on doit faire : je dois dire cependant que la racine étant si près des fumiers, il faut une attention particuliere pendant les premiers jours, pour la garantir de la trop grande chaleur de la couche, qui jette quelquefois un second feu après qu'elle a été plantée, lorsque le temps vient à s'échauffer ; on doit la sonder avec le doigt plusieurs fois dans le jour, & sur-tout dans le plein midi ; & dès qu'on apperçoit que la chaleur est augmentée, il

DU MELON.

faut la larder, & donner un peu d'air aux cloches : ces risques ne durent que peu de jours, après lesquels on voit les plants profiter à vûe d'œil, & à mesure que le soleil se fait sentir.

Aussi-tôt qu'il est bien repris, on lui fait la premiere opération, qui est de tailler son montant à la seconde feuille, & de lui couper les oreilles, comme je l'ai dit ci-dessus ; mais si la tige n'est pas assez formée, on le laisse profiter jusqu'à ce qu'il soit en état de la souffrir.

Un Auteur moderne qui a parlé de ce fruit en traitant d'autres matieres, condamne ce retranchement des oreilles sur le principe général que la nature ne fait rien d'inutile, & qu'il ne faut pas lui donner des loix, ni lui faire violence ; mais en partant du même principe, il ne faudroit donc pas tailler ni ébourgeonner les Arbres, non plus que la Vigne ; il ne faudroit pas couper

les pampres de plusieurs racines pour les faire profiter : on auroit tort de pincer les Pois & les Féves, les Melons mêmes & les Concombres ; combien d'autres opérations se trouveroient fausses ? Des pratiques reconnues bonnes par l'expérience ne se détruisent point par de simples raisonnemens, quelque spécieux qu'ils puissent être ; reprenons notre sujet.

Lorsque les pieds commencent à faire leurs bras, il faut les pincer à deux yeux, & à mesure qu'ils poussent de nouvelles branches, les retailler toujours de même avec un petit couteau bien affilé ; on doit enfin se faire une régle de ne laisser que deux bras sur chaque pied, & un troisiéme qu'on appelle faux bras, parce qu'il sort de la souche entre les bons bras : tout ce qui pousse de plus autour du pied doit être retranché : on conserve toujours un de ces faux bras, par l'expérience que l'on a qu'ils fruittent

DU MELON.

ſouvent plutôt que les bons. Quelques Jardiniers, en petit nombre, taillent toujours à un œil, & s'en trouvent bien, à ce qu'ils diſent: pour moi je ne condamne ni n'approuve cette méthode que je n'ai jamais éprouvée, & qui eſt peu ſuivie.

Les fauſſes fleurs commencent à paroître après la ſeconde taille; on doit les ôter ſoigneuſement, de même que les vrilles qui pouſſent ſur les bras.

Il faut de même couper les gourmands qui pouſſent ordinairement tout droit du milieu du pied; ils ruinent les bonnes branches; on les diſtingue facilement par leur groſſeur & leur vivacité.

Comme en les ſupprimant il ſe forme quelquefois un vuide ſur le pied, il faut retourner quelque branche ou feuille voiſine, de façon qu'elle le mette à l'ombre, ſans quoi le ſoleil l'altére, & ſouvent le fait périr; & ſi les branches ſont tellement diſpoſées

qu'on ne puiſſe pas les ramener, il faut en ce cas avoir recours à quelque feuille coupée dont on le couvre.

Il y a une mauvaiſe eſpéce de feuilles qu'on appelle feuilles dures, qui ſortent des bras, & qui conſomment plus de ſéve que quatre bonnes; il faut les couper près de la tige; elles ſe connoiſſent à leur couleur plus foncée que celle des autres, à leur épaiſſeur & à leur forme plus pointue.

Après la premiere ou ſeconde taille, il pouſſe aſſez communément certaines branches veules, dont le tuyau a cinq ou ſix pouces de longueur ſans yeux; il faut les couper, car cette eſpéce de branche ne donne jamais ou rarement du fruit : le véritable bon bois à fruit doit être court, je veux dire qu'il doit avoir les yeux près à près, & plus il eſt voiſin du pied, plus le fruit a de groſſeur & de qualité, & mieux il retient : toute branche qui a le bois plat eſt également mauvaiſe de ſa

nature, il faut donc la supprimer.

DU MELON. Pendant le cours de ces différentes opérations, les pieds prennent de la force, & les branches se multiplient, il faut les éclaircir pour éviter la confusion, & ménager la nourriture pour celles qui paroissent le plus disposées à donner le fruit : on se sert alors de fourchettes pour soutenir les cloches qui demandent d'être un peu élévées ; ces fourchettes sont pour l'ordinaire des morceaux de bois de douve de tonneau aiguisés par un bout, & entaillés par l'autre : on les enfonce dans la couche plus ou moins avant, suivant qu'on veut donner plus ou moins d'air aux plantes, & le bord de la cloche se repose sur l'entaille qui la retient en meme temps contre les grands vents ; mais pour plus de sûreté, il faut toujours placer ces fourchettes du côté opposé au vent, & baisser les cloches tant qu'on peut pendant sa violence ; cependant, autant que le temps est se-

rein, il faut les mettre du côté du soleil levant, & obſerver que toutes les branches ſe trouvent renfermées ſous la cloche du côté oppoſé juſqu'à ce que le fruit ſoit arrêté ; mais on en laiſſe échapper quelques-unes à l'autre bord où eſt la fourchette. En faiſant les tailles on doit diſtribuer les branches de façon qu'aucune ne s'allonge ſur les ſentiers ; on les rejette ſur les côtés & dans le milieu ; de temps en temps il faut appuyer les deux mains un peu ferme autour du pied pour la renfoncer dans le terreau. DU MELON.

Lorſqu'on commence à voir quelque fruit qui arrête, ſi c'eſt hors de la cloche, il faut plier la branche de façon qu'il ſoit à couvert, & s'il arrête ſi loin du pied qu'on ne puiſſe pas le ramener ſans riſquer de forcer la branche, en ce cas on prend une autre cloche, & on le couvre ; car il eſt extrémement important pour la bonté

DU MELON.

du fruit, que ni l'eau des pluies, ni celle des arrosemens ne tombe jamais dessus jusqu'à sa parfaite maturité : les Provençaux eux-mêmes l'observent malgré la chaleur de leur climat, & la sécheresse de leur terrein ; c'est ce que j'ai remarqué dans les environs de Marseille. Ils élévent à cet effet un petit pot de terre renversé & soutenu sur trois fourchettes à cinq ou six pouces au-dessus de chaque fruit : ils font plus encore ; persuadés par l'expérience que toute eau est non-seulement contraire à la bonté du fruit, mais qu'elle préjudicie même au pied, leur méthode pour les arroser est toute différente de la nôtre ; leurs Melons, comme je l'ai déja dit, sont en pleine terre, & sont plantés dans le milieu de leurs planches qui sont bombées ; ils n'en mettent qu'un rang, & ne donnent que trois pieds de largeur aux planches.

On comprend de-là que les deux côtés ſont creux, & forment deux petits foſſés dans leſquels ils font couler de l'eau au beſoin; mais ce n'eſt qu'à l'extrémité & lorſque les feuilles fanent beaucoup : cette eau filtre entre deux terres, & ſubſtante les racines ſans noyer le pied, comme font les arroſoirs, qui ſouvent en font périr. Les parfaits curieux rencheriſſent encore ſur cela : lorſque le temps eſt à la pluie, ou qu'ils prévoyent quelqu'orage, ils ôtent les pots, dont j'ai parlé, de deſſus les fourchettes, & en couvrent entierement le fruit, juſqu'à ce que le beau temps revienne, cependant ils ont toujours obſervé que malgré cette précaution, dès que l'année ſe trouve pluvieuſe, leurs Melons perdent infiniment de leurs bonnes qualités, preuve inconteſtable que ce fruit ne demande que le ſec : ce qui autoriſe de plus en plus l'uſage des chaſſis, où il ne reçoit jamais que

l'eau qu'on veut bien lui donner.

DU MELON.

Au reſte la raiſon des pluies n'eſt pas la ſeule pour laquelle les Provençaux ſe ſervent de ces pots de terre pour leurs Melons, c'eſt en même temps pour les préſerver des coups de ſoleil qui ſont fréquens & dangereux dans leur climat, & pour empêcher en même temps que leur maturité ne ſoit précipitée, ce qui les rendroit ſecs & mauvais : ils évitent parlà que le ſoleil ne frappe à plomb deſſus : la portion de ſes rayons qui tourne autour ſuffiſant pour les meurir; mais dans ce climat-ci nous n'avons guère beſoin de cette précaution; car autant il eſt important, quand le fruit commence à nouer, de le tenir à couvert de ſes feuilles pour qu'il profite mieux, autant il eſt néceſſaire, quand il approche de ſa groſſeur, de le découvrir pour qu'il reçoive à travers de la cloche ou des chaſſis les rayons immédiats du ſoleil; chacun

doit ſe regler à cet égard ſuivant ſon climat.

Les Maréchés en général ne prennent aucune de ces précautions, quoiqu'ils les connoiſſent, & qu'ils conviennent de ſon bon effet ; quelques-uns pourtant laiſſent le fruit toujours couvert ; mais la plûpart ne veulent pas expoſer leurs cloches à une grêle imprévue & autres petits accidens journaliers ; ils s'embarraſſent bien moins d'ailleurs de la bonté que de la beauté du fruit, c'eſt en quoi on ne doit pas les imiter ; il n'y a cependant que trop de particuliers qui le font ; mais je les ai vûs plus d'une fois s'en repentir. Par exemple en l'année 1746 il tomba des nuilles aux mois de Mai & de Juin qui ruinerent la plus grande partie des fruits ; quelques perſonnes de ma connoiſſance eurent recours promptement à leurs cloches, & remirent le fruit à couvert ; mais pour vouloir

DU MELON.

réparer un mal ils en firent un plus grand. Le fruit qui s'étoit accoutumé au plein air, se trouvant privé de cette abondance se racornit, ne profita presque plus, meurit mal & plus tard; la même expérience a été faite plus d'une fois: quand on a tant fait que de retirer les cloches, on ne doit jamais les remettre; l'expédient le plus convenable dans ces occasions est de tenir toujours un petit treillage sur les couches, prêt à recevoir les paillassons lorsqu'on a à craindre ces sortes d'intempéries.

A mesure qu'il paroît du fruit, soit à la premiere, seconde ou troisiéme séve, il faut toujours tailler la branche à un œil au-dessus, mais s'il en arrête plusieurs, au bout d'un certain temps, on n'en doit laisser qu'un de la premiere séve, & on choisit le plus fort, le mieux placé & le mieux fait; quinze jours ou trois semaines

après

après on fait choix d'un second sur ceux de la seconde séve, & on supprime tout le reste ; il est même beaucoup mieux de ne laisser que celui de la premiere séve, sur-tout dans les années froides & pluvieuses : quelques Maréchés avides de profit ne sont pas si réservés, & en laissent quelquefois trois ou quatre sur chaque pied ; mais l'expérience démontre que plus un pied est chargé, moins le fruit a de qualité & de grosseur ; celui qui en éléve pour son plaisir doit préférer d'en avoir un bon à deux mediocres ; cependant sans que je veuille en donner de raison décisive, on a également l'expérience que sous les chassis, un pied en peut donner trois, & même quatre bien conditionnés ; j'en ai vû jusqu'à sept ; la raison en est que la chaleur étant également repartie dans le corps de la couche, & la température de l'air étant de

DU MELON.

même égale dans tout l'espace qui se trouve entre la superficie de la couche & le vitrage, les fruits trouvent de plus grandes ressources pour se nourrir ; ajoutons à cela que les branches n'étant point violentées comme sous les cloches, où il faut les tenir resserrées, la nature agit en même temps avec plus de liberté & de prodigalité.

Lorsque ce fruit est arrivé à une certaine grosseur, beaucoup de particuliers sont dans l'usage de le reposer sur un morceau de tuile, dans l'idée que l'humidité que lui communique le terreau nuit à sa bonté ; cela est vrai dans la derniere saison, je veux dire, pour tous ceux qui n'ont pas meuri à la fin d'Août, & cette précaution est alors très-utile, parce que la terre se réfroidit, les nuits devenant longues & froides ; mais pour le fruit des premieres séves, elle lui est plus nuisible qu'a-

vantageuſe ; l'expérience prouve que le terreau aide en quelque maniere à le nourrir & à le faire groſſir, parce qu'il aide ſes parties à ſe dilater ; & d'ailleurs il meurit bien plutôt par la réflexion de la chaleur même du terreau : la preuve en eſt évidente, puiſque le côté de la couche eſt toujours plus meur que celui du ſoleil : la raiſon des Courtillieres qui l'entament eſt auſſi en partie ce qui a fait imaginer cette pratique ; mais il y a un moyen pour prévenir ce mal, lorſqu'il y a ſujet, ſans tomber dans d'autres inconvéniens ; on prend de petits paniers plats, tels que ceux ſur leſquels on range les Pêches & les Abricots qu'on vend dans les marchés publics, qui ont huit à dix pouces de long ſur quatre à cinq de large, avec un rebord d'un pouce ; on les remplit de menue paille, & on les met ſous les Melons ; ces paniers arrêtent la Courtilliere, qui ne

DE MELON.

DU MELON

peut pas les percer, & le fruit profite également de la réflexion de la chaleur qui passe à travers : le temps de toutes ces opérations ne sçauroit se fixer ; elles dépendent de la saison & de l'avance qu'ont pris les plants par les soins du Jardinier, mais elles s'indiquent d'elles-mêmes.

La taille se détermine de même par le besoin, rien n'est plus préjudiciable au pied & au fruit, comme je l'ai déja dit, que la confusion des branches ; il faut les décharger exactement, dans le cours ordinaire ; ils demandent d'être travaillés au moins une fois toutes les semaines, & quand ils sont vigoureux, tous les quatre jours ; mais on s'épargne beaucoup de peine lorsque, dès la naissance, on pince exactement les branches sans leur laisser prendre trop d'étendue, & les branches à fruit se montrent aussi bien plutôt.

En faisant ces différentes tailles,

l'usage des Maréchés est de couper le bois qu'ils taillent à un pouce environ de la mere branche, pour éviter le désordre des chancres qui se forment souvent à l'endroit de la coupe, & qui se communiquent quelquefois de branche en branche jusqu'au pied qui périt : cette méthode a ses inconvéniens en ce qu'il se fait une dissipation des esprits par ces espéces d'argots, qui sont d'ailleurs vilains ; celle que je suis, & qui me paroît préférable en ce que la plaie se recouvre mieux, & qu'il ne s'y forme jamais de chancre, c'est de jetter dessus un peu de terreau sec, pulvérisé entre les doigts, ou d'appliquer un petit morceau de feuille de la Plante, qui arrête l'écoulement de la séve qui s'y porte, & qui se séche pendant que le calus se fait ; l'une & l'autre réussit également ; je préfére pourtant l'usage du terreau en ce que l'operation est plutôt faite, & qu'il demeure

fermement appliqué ſur la plaie ; au lieu que la feuille ſe dérange quelquefois par l'ébranlement des autres branches voiſines, qu'on travaille les unes après les autres : au ſurplus, cette précaution n'eſt véritablement importante que pour les branches qu'on coupe auprès du pied ; car pour toutes les menues branches la ſujettion ſeroit trop grande, & il n'y a pas de néceſſité.

DU MELON.

On ne doit pas perdre de vûe, quoique la ſaiſon avance, d'entretenir toujours la chaleur de ſes couches dans un dégré de chaleur à-peu-près égal ; car il eſt à propos quelquefois juſqu'au mois de Mai de les réchauffer ; mais il faut opérer à cet égard relativement aux changemens de temps qui arrivent : par exemple, vous aurez mis un réchaud neuf fort à propos, & il ſurviendra tout de ſuite quelques jours de chaleurs imprévûes ; ce réchaud par l'événement, échauffe trop votre couche, & menace le plant ; il faut

y remédier diligemment, soit en le retirant en tout ou en partie, soit en donnant beaucoup d'air sous les cloches, & y faisant des ventouses : enfin le besoin doit déterminer le remède, & il faut de temps en temps enfoncer le doigt dans la couche pour en sonder la chaleur, & se régler plus sûrement sur ce degré.

Il arrive dans d'autres occasions toutes opposées, qu'on se rassûre quelquefois sur quelques beaux jours qui semblent annoncer la fin des mauvais temps, & qui font négliger toutes sortes de précautions; mais il survient des jours froids & des pluies également froides, la couche se morfond, (en terme de jardinage) & le plant court à sa perte : on ne sçauroit être trop prompt dans ces occasions, à la ranimer par des réchauds de fumier bien chauds, mêlés de fiente de Pigeon, & c'est le cas d'y faire de petits fourneaux, comme je l'ai expliqué

DU MELON.

dans le chapitre des Couches ; il faut en même temps tenir le plant bien couvert jusqu'à ce que la couche ait repris chaleur.

Quand on arrive au mois de Mai, il est assez ordinaire de voir commencer les chaleurs, & si elles sont telles que les plants ayent besoin de quelques légers arrosemens, il faut les mouiller, mais avec beaucoup de précaution & de retenue, comme je l'ai assez insinué, & ne jamais arroser pendant le grand soleil, dont les cloches pourroient souffrir aussi bien que le plant.

Les Anglois sont dans l'usage de ne jamais mouiller que les sentiers, par les mêmes raisons que j'ai dites ci-dessus, & quelques personnes le pratiquent aussi en France : je pense que tout le monde feroit bien de suivre cette méthode ; mais pour que l'eau puisse se communiquer à la couche, il faut que les sentiers soient tout au

moins de niveau avec la superficie. Au surplus, la meilleure heure pour mouiller est depuis cinq heures après midi jusqu'à la nuit, ou le matin depuis le point du jour jusqu'à sept heures, quand on n'a pas pû le faire le soir ; il est très-important aussi de ne pas arroser avec de l'eau fraîchement tirée d'un puits ou de quelque autre réservoir ; il faut qu'elle ait tiédi au soleil pendant un jour, plus ou moins, dans des tonneaux placés au midi, si on n'a pas quelque bassin voisin de la Meloniere.

La qualité des eaux contribue aussi infiniment à la qualité du fruit ; les eaux dures & crues de leur nature y sont extrémement contraires, & jamais le fruit qui en est nourri n'est bon ; il faut des eaux douces, & c'est une attention importante ; cela est démontré par la différence du goût des Melons du Faux-bourg Saint-Antoine d'avec ceux du Faux-bourg Saint

DU MELON.

Germain, ces derniers ſont fort inférieurs aux premiers ; & il n'y a qu'une voix pour convenir de la cauſe ; à quoi on peut ajoûter que les Maréchés du Faux-bourg S. Antoine les mouillent beaucoup moins que ceux de l'autre Faux-bourg, n'employant communément pour douze pieds qu'une voie d'eau, pendant que ceux-ci en mettent deux ou trois.

Quand on a des chaſſis, il faut ſe conduire tout différemment pour les arroſemens ; la couche qui ne reçoit ni pluie, ni roſée, & qui eſt frappée uniformement du ſoleil dans toutes ſes parties par la réflexion du verre, s'altère bien plutôt qu'une couche ordinaire, & demande par conſéquent d'être ſecourue ; il faut donc la ſonder de temps en temps & la mouiller au beſoin, mais avec certaines précautions : juſqu'à ce que le fruit ſoit arrêté, il n'y a point d'inconveniens de mouiller en plein, & quelques

arroſemens faits à propos diſpoſent même le fruit à s'arrêter ; mais lorſqu'il eſt une fois à une certaine groſſeur, il ne faut plus qu'il reçoive les impreſſions de l'eau, non plus que le pied, par les mêmes raiſons que j'ai établies ci-deſſus ; & pour les garantir du préjudice qu'ils en ſouffriroient, voici ma méthode : J'ai une douzaine de pots de terre, dont je couvre les pieds & les fruits, & je mouille par-deſſus ; une cruchée fait ma régle pour quatre pieds : ces quatre arroſés, je leve mes pots & les remets ſur les quatre ſuivans, ainſi du reſte : l'opération n'eſt ni longue, ni difficile, & je préſerve mes fruits du mauvais effet de l'eau.

Il y a des gens qui jettent de la fiente de Pigeon dans les tonneaux où ils font tiédir l'eau, & qui prétendent que cela avance beaucoup le fruit ; c'eſt une épreuve que je n'ai jamais voulu faire, parce qu'indépen-

DU MELON.

damment de la répugnance que j'y ai toujours eûe, d'autres m'ont assûré que l'effet n'étoit pas tel, & que d'ailleurs cette fiente pouvoit communiquer une mauvaise qualité au fruit.

Il y a souvent des fruits qui deviennent contrefaits par un caprice de la nature, de maniere que la partie affligée tombe comme en paralysie, durcit & ne profite presque plus, ce qui rend le fruit non-seulement contrefait, mais encore amer & mauvais en meurissant; si on s'en apperçoit de bonne heure, on peut y remédier en faisant avec la pointe du couteau plusieurs cicatrices en croix sur la partie courbe, ce qui la détend & facilite son extension; assez souvent cette opération les rétablit; mais si le courbe est considérable, le plus court est d'ôter ces sortes de fruits, & d'attendre qu'il en vienne d'autres mieux conditionnés. Il vient encore des fruits avec une disposition à être

mauvais ſans reſſource, & on les appelle Melons durs ; ils ſe connoiſſent à leur forme qui eſt preſque ronde, & d'un gros verd noir ; cette eſpéce de fruit ne vaut jamais rien quoiqu'il profite & groſſiſſe, il faut l'arracher : le bon fruit doit être tiré & allongé en s'arrêtant, d'un verd clair & uni.

Si le fruit de la ſeconde ſéve ne réuſſit pas bien, on a recours à celui de la troiſiéme qui arrive à la Saint-Jean ; ſi l'une & l'autre viennent à manquer on ſe retranche ſur la derniere qui arrive à la Magdeleine ; mais aſſez ſouvent le fruit de cette ſéve ne meurit pas bien.

On doit avoir attention à l'égard des premiers fruits qui arrêtent, de les couvrir totalement d'une feuille ; & ſi les feuilles qui tiennent au pied ſe trouvent trop écartées, on les couvre d'une des feuilles que l'on coupe en taillant.

Il ſurvient quelquefois en Mai &

DU MELON.

en Juin des orages violents qui ſont dangereux pour le fruit & les cloches que le vent enleve, & qui en ſouffrent bien davantage lorſqu'ils ſont accompagnés de grêle : il eſt de la prudence d'être toujours en garde, & de ne pas éloigner ſes paillaſſons pour pouvoir les jetter promptement ſur les cloches quand le temps menace.

Voici quelques conſidérations particulieres que j'aurois dû placer plus haut ; mais il vaut mieux les donner déplacées que de les taire.

La premiere eſt de prendre garde aux coups de ſoleil qui ſont aſſez ordinaires dans les premiers jours de chaleur qui ſuccédent aux froids en Mars & en Avril ; ſes rayons vifs en avertiſſent, on doit alors jetter un peu de litiere ſur le cul des cloches en conſervant un peu d'air deſſous : on doit avoir la même précaution dans le mois de Février, lorſqu'après avoir

tenu les couches couvertes quelques jours de ſuite à cauſe de la rigueur du temps on vient à les découvrir dans un beau jour de ſoleil, les plants attendris ſous la couverture ſont bientôt ſurpris, ſi on n'y veille de près.

La ſeconde eſt de viſiter la racine des pieds qui languiſſent, & lorſqu'on la trouve chancie (ce qui en eſt la cauſe ordinaire); il faut enfoncer le pied plus avant, il repouſſe des racines du collet qui le retabliſſent.

La troiſiéme eſt d'être attentif aux changemens de temps qui arrivent ſouvent dans les mois d'Avril & de Mai ; il tombe dans ce temps, des pluies chaudes qui redonnent une nouvelle chaleur aux couches, toutes anciennes qu'elles puiſſent être, & telle que tous les plants fondroient, ſi on n'avoit pas ſoin de leur donner de l'air à proportion du beſoin, il faut donc ſe conduire ſuivant leur dégré de cha-

DU MELON.

leur, & les ſonder ſouvent pour n'être pas ſurpris.

La quatriéme ; ſi vous avez négligé de faire les dernieres ſemences qu'on doit faire en Mars, pour avoir du fruit en Septembre ; vous trouvant au mois de Mai en pleine taille de vos Melons, vous pouvez planter les branches que vous taillez pour les décharger, les mettre ſous cloche, point trop avant, & les couvrir pendant quelques jours, comme ſi c'étoit des pieds enracinés ; elles prendront racine & vous donneront leur fruit dans l'arriere ſaiſon ; il en périra, mais il en réchappera ; c'eſt ce que j'ai éprouvé pluſieurs fois.

La cinquiéme ; après qu'on a garni le nombre de couches qu'on s'eſt propoſé de faire, ſi on a du plant de reſte on riſque peu de le mettre en pleine terre à quelque bon abri ; le fruit vient plus tard, mais il eſt quelquefois meilleur que celui des couches, lorſ-

que les Etés ſont chauds; j'en ai mangé de parfaits dans quelques années juſqu'à la fin de Septembre, & l'année derniere (1749) j'en eus juſqu'à la Touſſaint d'aſſez bons, il eſt vrai que l'année y fut très-favorable; j'avoue auſſi que dans d'autres années la peine que l'on a priſe ſe trouve en pure perte, mais il en coute peu pour en tenter toujours l'évenement; il faut les couvrir avec des cloches, & du reſte les ſoigner comme ceux des couches; en les plantant on y met une poignée de terreau & rien de plus, peu d'eau par les mêmes raiſons ſur leſquelles j'ai aſſez appuyé, & dans cette même poſition un tuyau couvert de menue paille ſous le fruit lui eſt très-néceſſaire, parce que la terre renvoie toujours plus de fraîcheur que le terreau.

La ſixiéme; il tombe ſouvent dans le mois de Mai, comme je l'ai déja dit en paſſant, des nuilles que d'au-

DU MELON.

tres appellent nielles, & qui s'attachent aux feuilles, aux tiges & aux fruits, lesquels contractent des taches dans les places où ils sont frappés de cette intempérie, & qui les ruinent : ces nuilles sont l'effet de quelques rosées ou petites pluies froides qui tombent le matin entrecoupées de quelques rayons de soleil, & d'un soleil pâle ; dès qu'on s'en apperçoit, si on n'a pas pû le prévenir en couvrant ses couches de paillassons, il faut les arroser légerement sur toute la superficie : cette eau lave & corrompt assez souvent cette espéce de venin : mais s'il a tellement mordu qu'elle ne puisse pas détourner son mauvais effet, il faut couper aussi-tôt les branches & les feuilles qui en sont attaquées, de même que les fruits qui sont tâchés ; car toute petite que cette tache paroisse d'abord, elle fait un progrès très-prompt & le corrompt tout-à-fait : ou si elle

s'arrête, elle rend sa chair si amère qu'on ne sçauroit le manger.

La septiéme; lorsque le fruit approche de sa maturité, & qu'il survient des pluies abondantes, il arrive souvent que la meilleure partie des fruits fend & créve, ce qui lui ôte tout son mérite extérieur, & même sa bonté; dès que le mal commence, & qu'on a à craindre pour la suite, il faut déchirer la tige à mi-bois avec les ongles à deux pouces du fruit; cela prévient le mal, en empêchant la séve d'y entrer si abondamment: il faut aussi, autant qu'on le peut, tourner la tête des fruits du côté du Nord, parce que c'est la partie où il se fend le plus ordinairement; & comme c'est le soleil qui contribue beaucoup à le faire fendre après les pluies, on le préserve assez souvent, en lui ôtant l'aspect de cet astre.

La huitiéme; si vous voulez avancer le fruit lorsqu'il est à-peu-près à

DU MELON.

son point de grosseur, & qu'il est entierement brodé, otez la moitié des vieux réchauds, & remplacez ce que vous ôtez avec du fumier bien chaud, huit jours après, vous pourrez le couper; car ce fumier neuf procure deux effets qui hâtent la maturité du fruit, l'un de brûler les racines qui filtroient dans le vieux réchaud, & de le sévrer par-là d'une partie de sa nourriture, l'autre d'augmenter la chaleur du pied qui concourt en même temps à le faire meurir plutôt: il resulte quelquefois de cette opération que la violence qu'on lui fait lui ôte une partie de sa qualité, sur-tout lorsque les grandes chaleurs le pressent; mais si le temps est un peu frais, il se trouve bon quoique prématuré: au reste, il ne seroit pas prudent de tout risquer, on hazarde seulement une couche.

La neuviéme; les Tons & les Courtillieres, de même que les Rats & les

Mulots, font souvent de grands ravages dans les couches : on trouvera dans le premier chapitre les remédes qu'on y peut apporter.

Lorsqu'enfin après tant de soins, on est parvenu au point de jouir de son travail, c'est-à-dire, de cueillir le fruit; il ne reste plus qu'à le faire à propos, & c'est encore une petite étude ; quelquefois sa maturité s'annonce à un changement de couleur, c'est-à-dire, qu'il passe du verd au jaune ; je ne dis pas à un jaune parfait qui est le signe d'un mauvais Melon, mais un verd jaunâtre ou roussâtre : quelquefois aussi il ne change que très-peu à l'extérieur, sur-tout les petites espéces, qui demandent d'ailleurs d'être cueillies plus vertes que la grosse, & qui achevent de meurir étant gardées quelques jours ; l'odorat que beaucoup de gens consultent, n'est pas non plus un juge toujours sûr ; car il est plus ordinaire

DU MELON.

qu'un Melon eſt trop fait lorſqu'il exhale beaucoup d'odeur, qu'il n'eſt certain qu'il eſt à ſon point : quelques autres ſe décident ſur quelques petites jarſures dans les intervalles de la broderie, ſemblables à des coups d'ongle qu'on auroit enfoncé, d'où ils en augurent bien ; mais tous ces ſignes ſont équivoques, & varient même ſuivant les années & les climats : ceux qui ne ſont pas dans l'habitude d'en manier comme nos Maréchés, qui les jugent aſſez ſûrement à l'œil, doivent chercher à connoître le bon point en faiſant des épreuves. Le ſigne le plus certain que je puis indiquer, mais dont tous les Melons ne ſont pas ſuſceptibles, c'eſt lorſque la queuë ſe cerne, c'eſt-à-dire, lorſqu'elle ſemble vouloir ſe détacher du fruit ; les ſignes auſquels on peut juger un Melon, c'eſt lorſque la queuë eſt groſſe & courte, proportionnément à l'eſpéce, qu'il a l'air bien nourri, qu'il eſt

pesant à la main, ferme sous le doigt, & que sa maturité ne paroît pas avoir été précipitée par le soleil : on doit observer encore qu'un Melon fraîchement coupé ne peut jamais avoir le dégré de bonté qu'il acquiert étant gardé deux ou trois jours.

Il faut avoir attention de réserver la graine des plus beaux fruits, & de ne prendre que celle de la partie supérieure, c'est-à-dire, de celle que le soleil a frappé, qui est toujours plus aoustée que celle du dessous, & ne la prendre que sur les fruits de la premiere ou seconde séve ; cette graine qu'on nettoye le plus qu'on peut de son limon, doit être mise à l'ombre pour sécher & se perfectionner en la remuant de temps en temps, & quand elle est bien séche, on l'enferme dans quelqu'endroit où les Souris ne puissent pas aborder ; elle est bonne pendant sept à huit ans & plus ; on prétend que plus elle est vieille,

plus ſon fruit a de qualité ; cependant
DU MELON. pluſieurs Maréchés la ſement, dès la premiere année, quand ils n'en ont point d'autre.

Voici une obſervation importante à cet égard : bien des gens ſont dans l'uſage de faire rafraîchir dans l'eau fraîche, ou même avec de la glace les fruits qu'ils mangent, & les trouvant bons ils en réſervent préciſément la graine ; mais on a remarqué que cette fraîcheur étrangère & ſurnaturelle altère la graine, & change l'eſpéce : je n'entreprends pas d'en expliquer la raiſon : en beaucoup de choſes de cette nature, il faut ſe rendre à l'expérience, car l'obſcurité de la cauſe ne détruit pas l'effet ; il n'eſt queſtion en ceci, pour aller au plus ſûr, que de retirer la graine des fruits tels qu'on les recueille ; ce qui eſt facile.

Quand on a à envoyer des Melons un peu loin, il faut obſerver de les cueillir un peu verds, le chemin

chemin achéve de le meurir, & on leur coupera la queuë un peu longue, en y laiſſant même quelques feuilles. DU MELON.

CHAPITRE LII.

Deſcription du MELONGENE; *ſes différentes eſpéces, ſes propriétés, ſa culture, &c.*

LE Melongene eſt un fruit à-peu-près de la nature du Concombre, mais dont la plante eſt fort différente : on le nomme Meringeane en Provence, Viédaſe en Languedoc, & Obergine dans quelques autres Provinces : il eſt fort commun dans tous les pays chauds ; mais on n'en cultive dans ce climat que pour la curioſité, & c'eſt par défaut d'habitude, car il y réuſſit fort bien ; les Provençaux prétendent néanmoins qu'il a meilleur goût chez eux, je les DU MELONGENE.

DU MELONGENE.

laisse dans cette opinion ; mais suivant mon goût, il y a peu ou point de différence quand les Etés sont un peu chauds.

Il y en a quatre espéces ; deux dont le fruit est rouge, l'un allongé & l'autre rond ; & deux de couleur jaune, l'un de forme ronde, & l'autre long. Je qualifierai ces quatre espéces séparément, en commençant par la Rouge-longue, qui est la plus commune.

Cette plante fait beaucoup de racines, longues & blanchâtres, garnies de beaucoup de fibres ; sa feuille est d'un verd-d'eau, couverte en superficie d'une espéce de poudre blanche comme de la farine, allongée, portant jusqu'à sept ou huit pouces de longueur sur trois à quatre de largeur, plissée tout au tour sans nulle dentelure, attachée à des queuës longues & grosses ; sa tige est grosse & branchue, s'élévant à deux ou trois pieds,

garnie de feuilles dans toute l'étendue de ſes rameaux ; ſes fleurs ſortent en grand nombre du corps des branches par bouquets de trois ou quatre, portées ſur un petit pédicule ; cette fleur eſt purpurine formée d'une ſeule piéce, mais découpée de maniere qu'elle repréſente ſix pétales de grandeur égale, pointues & pliſſées ; ſa baſe eſt appuyée ſur un calice, dans le centre duquel s'éléve un piſtil accompagné dans ſon circuit de ſix eſpéces d'aiguilles ou étamines de couleur jaune qui ſe réuniſſent toutes par l'extrémité en forme de quille ; ce piſtil ſe change à la ſuite en un fruit plein, formé à-peu-près comme un Concombre, mais plus court ; de couleur Belle-de-nuit, rayé quelquefois de blanc & de verd, arrondi à l'extrémité, liſſe & luſtré, un peu recourbé, ſans nulle odeur ; ſa chair eſt blanche & molle, aſſez aqueuſe, entremêlée de graines, rangées ſur

DU MELONGENE.

DE MELONGENE.

deux rangs ; la queuë du fruit & le calice où il tient, qui s'étend à mesure qu'il groſſit, & qui l'enveloppe à deux pouces environ, ſont hériſſés d'épines rouges & piquantes; la graine eſt petite, ronde & plate, formée comme un petit Rein, & de couleur blanchâtre ou rouſſâtre.

La ſeconde eſpéce eſt ſemblable en tous points à la précédente, à l'exception de la forme du fruit qui eſt ronde, un peu applatie, & de la groſſeur du doigt.

La troiſiéme eſpéce différe par ſon fruit qui eſt rond, un peu allongé en forme d'œuf, de couleur jaune, & par ſa feuille qui eſt beaucoup plus découpée; ſa tige eſt auſſi moins élévée & moins fournie; pour tout le reſte même reſſemblance.

La quatriéme eſpéce différe beaucoup plus; ſa tige eſt fort baſſe, quoique conformée en gros comme les autres; ſa feuille eſt d'un

verd plus blanchâtre, elle eſt plus découpée auſſi, & ſes nervûres ſont garnies d'épines, rudes & piquantes, tant en-deſſus qu'en-deſſous; ſa fleur plus petite, & ſon fruit de médiocre groſſeur, aſſez allongé; en naiſſant il eſt verdâtre, en groſſiſſant il blanchit, & en meuriſſant il devient jaune. DU MELONGÈNE.

Le goût eſt à-peu-près de même dans les quatre eſpéces, quoiqu'on eſtime davantage les jaunes; il s'en fait une grande conſommation dans les pays Méridionnaux; cela ne décide pas cependant de l'excellence de ce fruit; chaque nation a ſes goûts qui ſouvent ne paſſent pas la frontiere: ce fruit eſt d'une nature qu'on ne doit, je crois, ni trop louer, ni trop mépriſer; il eſt délicat, mais d'un goût un peu ſauvage & fade en même temps: la façon de le manger dans ſon pays naturel eſt de le couper en long par la moitié, de lui ôter ſa ſubſtance fongueuſe où eſt

DU MELONGENE.

attachée la graine quand il eſt d'une certaine force, & de le faire cuire ſur le gril à petit-feu, en l'imbibant peu-à-peu d'huile, ou de beurre frais, avec un peu de poivre & de ſel; à quoi on ajoûte quelquefois des herbes fines; quelques-uns mettent un Anchoix qui fond avec l'huile. Cet accompagnement corrige beaucoup la fadeur du fruit, auquel l'habitude acheve de faire prendre le goût. Quelques autres le font cuire au four entre deux plats, ou dans une tourtiere, préparé de la même maniere que je viens de dire; il eſt par cet apprêt moins ſujet à ſentir la fumée : ici on le mange plus communément frit en pâte comme des Artichaux, & en mon particulier il me paroît beaucoup meilleur; mais il y a un préparatif qu'il faut ſçavoir : autant qu'on le peut il faut choiſir les fruits un peu jeunes, on les coupe en long par tranches minces ſans en rien ôter, on les

DU MELONGENE.

tange enſuite ſur un plat proportionné à la quantité, & on les ſaupoudre de gros ſel ; on les laiſſe en cet état pendant cinq à ſix heures ; le ſel fond & emporte en même temps le ſuc vicieux de ce fruit, d'où il coule une liqueur noire ; on les égoutte, & on les exprime encore dans la main pour ôter à cette pulpe le reſte de la liqueur aqueuſe, après quoi on les jette dans la pâte, & de-là dans la poële : ils ſont encore fort bons & fort délicats coupés par morceaux & mêlés avec les viandes en ragoûts, après avoir trempé deux ou trois heures dans l'eau fraîche, & préalablement avoir été pelés ; mais il ne faut les jetter dans le ragoût qu'une demi-heure avant que de le retirer ; s'ils y reſtent plus long-temps ils ſe reduiſent en bouillie.

On peut auſſi en conſerver pour l'hyver en les faiſant ſécher, & voici la maniere : on les coupe par tran-

DU MELONGENE.

ches de l'épaiſſeur d'un doigt, après leur avoir ôté la peau ; on les dépouille bien de leur graine, & on les jette un moment dans l'eau bouillante, on les en retire & on les étend au ſoleil ſur des clayons ; après quoi on les paſſe au four tiéde, & on les y met à pluſieurs repriſes juſqu'à ce qu'ils ſoient bien ſecs ; on les enferme enſuite ſéchement, & lorſqu'on veut s'en ſervir, on les fait revenir dans une eau tiéde.

La plante & le fruit appliqués extérieurement ſont ſouvent employés dans la médecine, pour les inflammations, les cancers, les brûlures, les hémorroïdes, & pour calmer les douleurs.

La culture de cette plante eſt fort ſimple dans les pays chauds, on ſeme la graine en pleine terre à une bonne expoſition, & on repique enſuite le plant dans une terre bien préparée, ſans autre ſoin que de l'arroſer ſou-

vent; elle rapporte beaucoup, mais dans notre climat il faut la semer de bonne heure sur couche, & la replanter ensuite en échiquier à dix-huit pouces de distance sur une couche sourde, ou au moins dans une terre bien fumée & bien exposée, avec l'attention de la mouiller souvent dans les sécheresses : du surplus, elle n'est pas fort délicate à élever ; mais aux premieres gelées de l'Automne elle périt ; c'est pourquoi il faut l'avancer si on veut en jouir sûrement : quand les Etés sont un peu chauds, elle produit autant ici que dans les pays Méridionnaux, & la graine même y meurit assez bien ; mais dans les années tendres, le fruit ni la graine n'acquérent pas leur perfection, & il est toujours plus sûr de tirer la graine de la Provence ou du Languedoc.

DU MELONGENE.

On observera que ce fruit n'est bon que fraîchement cueilli ; j'ai fait l'épreuve quelquefois d'en garder plu-

DU MELONGENE.

sieurs jours, & j'ai reconnu qu'il perdoit beaucoup; il m'est arrivé même une fois d'en apporter de Marseille à Lyon; il n'avoit plus de saveur.

CHAPITRE LIII.

Description de la MOUTARDE; ses différentes espéces, ses propriétés, sa culture, &c.

DE LA MOUTARDE.

LA Moutarde, qu'on appelle autrement Sénevé, est une plante annuelle : il y en a cinq espéces principales, la Moutarde des jardins à feuille de Rave, la Moutarde à feuille d'Ache, la Moutarde à feuille de Roquette, la Moutarde d'Espagne, & la Moutarde de Sibérie.

La Moutarde à feuille de Rave, fait sa racine ligneuse, fragile, blanche & garnie de fibres; ses feuilles sont semblables à celles de la Rave, mais plus petites & plus rudes; sa

tige croît à la hauteur de quatre à cinq pieds, ronde, velue, divisée en plusieurs rameaux garnis de petites fleurs jaunes à quatre pétales, disposées en croix; quand ces fleurs sont tombées il leur succéde des siliques assez courtes, anguleuses & pointues, remplies de petites semences presque rondes, de couleur rousse ou noirâtre, assez semblable à celle du Navet, d'un goût âcre & mordant.

La Moutarde à feuille d'Ache, fait sa racine simple, courte, grosse comme le doigt, ligneuse, blanche, garnie de beaucoup de fibres très-allongés; ses feuilles sont semblables à celles de l'Ache, laciniées, & principalement celles d'en bas, garnies de poil rude & piquant; ses fleurs sont semblables à celles de l'espéce précédente, mais attachées à des pédicules plus longs, d'une odeur agréable; aux fleurs succédent des siliques velues, pointues, remplies de semen-

DE LA MOUTARDE.

ces presque rondes & blanches, fort âcres.

La Moutarde à feuille de Roquette, différe des deux précédentes en ce que la plante est plus foible, la feuille découpée comme celle de la Roquette, & la graine rougeâtre; elle n'est point cultivée dans les jardins, & croît naturellement dans les lieux pierreux, humides & maritimes.

La Moutarde d'Espagne est assez ressemblante à la premiere espéce, à l'exception que sa fleur est couleur de souffre, & que ses siliques sont plus petites; sa graine est relativement si menue qu'à peine peut-on distinguer sa forme. En Botanie on compte encore trois autres espéces de Moutarde d'Espagne, qui différent par leur feuillage; mais comme elles n'ont aucune qualité intéressante, je les passe sous silence.

La Moutarde de Sibérie a l'avantage sur toutes les autres que ses feuil-

les ſont fort bonnes en ſalade, quoique grandes & épaiſſes ; cependant elle eſt peu connue.

Les deux premieres auſquelles on s'attache preſqu'uniquement, ne ſont d'uſage que pour la graine qu'on employe également dans les alimens & dans la médecine.

Cette graine étant préparée pour ſervir au premier uſage, réveille l'appetit & facilite la digeſtion : on s'en ſert avec la plûpart des Viandes, avec le Poiſſon & avec les Légumes. Le Cochon particulierement demande cet accompagnement de quelque façon qu'on le mange ; le boudin, les ſauciſſes, les andouilles, & les pieds ne ſeroient pas ſupportables ſans Moutarde : on la mange auſſi avec le bœuf bouilli ; mêlée avec l'huile & quelques fines herbes, elle fait à la Volaille froide un aſſaiſonnement appétiſſant qu'on appelle Rémoulade : elle plaît auſſi en ſalade avec le Céleri :

DE LA MOUTARDE.

on en fait avec l'Oignon roussi une sauce fort usitée sous différentes viandes rôties, & c'est ce qu'on nomme la Sauce-à-Robert ; on la mêle dans l'assaisonnement des Navets, des Truffes, des Choux, des Salsifis, &c. Elle s'allie encore fort facilement avec différents Poissons : enfin, quoique son goût piquant déplaise à quelques personnes, on peut dire qu'elle plaît au plus grand nombre, & qu'elle est utile & presque indispensable avec l'avantage pour la santé, de cuire les alimens, & de n'avoir aucune qualité nuisible.

Il y a plusieurs manieres de préparer la Moutarde ; les uns après avoir pilé la semence, la lient avec du vin doux à demi épaissi, jusqu'à une consistence requise : d'autres la délayent avec le vinaigre, & quelques-uns y ajoûtent un peu de farine ; c'est de cette derniere façon qu'on la prépare le plus communément à Paris,

& on l'appelle par cette raiſon Moutarde blanche ; elle eſt d'autant meilleure qu'elle eſt plus nouvellement faite ; cependant elle peut ſe conſerver bonne aſſez long-temps en la tenant dans un vaiſſeau bien couvert. Il en vient à Paris de différentes Provinces, particulierement de Dijon & de Gien, qu'on eſtime davantage ; je ne ſçais ſi cette préférence eſt bien fondée. Il y a une autre maniere de la préparer qui en prolonge la durée juſqu'à une année & plus : la voici. Prenez deux onces de Moutarde en poudre, & une demi-once de Canelle commune auſſi en poudre, faites une maſſe avec de la fleur de Farine, & une ſuffiſante quantité de Vinaigre & de Miel, dont vous ferez de petites boules que vous laiſſerez ſécher au ſoleil ou dans un four, lorſque le pain en aura été retiré ; & lorſque vous voudrez vous en ſervir, vous détremperez une ou pluſieurs de

DE LA MOUTARDE.

ces petites boules avec du Vin blanc & du Vinaigre, vous aurez en tout temps une Moutarde agréable au goût, bonne à l'eſtomac, facile à tranſporter, & commode en particulier aux perſonnes qui voyagent, ſoit ſur terre, ſoit ſur mer.

Cette graine n'eſt pas moins utile dans la médecine, c'eſt un puiſſant ſternutatoire & un machicatoire des plus efficaces : on enferme une dragme de cette graine dans un linge, après l'avoir concaſſée légerement, & on la fait mâcher aux malades menacés d'apoplexie ou de paralyſie ; ce reméde les fait cracher abondamment ; il ſoulage auſſi ceux qui ont la tête peſante & chargée de pituite : cette graine eſt utile dans les affections ſoporeuſes & léthargiques, elle eſt bonne auſſi aux perſonnes ſujettes aux vapeurs hyſtériques & hypocondriaques ; dans les pâles couleurs, au ſcorbut, & dans les indigeſ-

tions on l'employe avec ſuccès ; ainſi cette plante eſt apéritive, ſtomachale, anti-ſcorbutique & hyſtérique.

DE LA MOUTARDE.

La Moutarde telle qu'on la prépare pour rélever le goût des viandes, approchée du nez des perſonnes de l'un & de l'autre ſexe, ſujettes aux vapeurs, les ſoulage dans leurs accès ; elle réveille auſſi les léthargiques : le cataplaſme ſuivant eſt un bon réſolutif propre dans la goutte ſciatique, les rhumatiſmes, & les tumeurs ſchirreuſes : faites frire des Poireaux avec de fort Vinaigre, après les avoir hachés menus, & lorſqu'ils ſeront cuits, ſaupoudrez-les avec de la graine de Moutarde pilée, & appliquez-les ſur le mal : quelques-uns en font un avec la fiente de Pigeon, la Moutarde & la Thérebentine, pour l'appliquer ſur les parties où la goutte ſe fait ſentir ; mais il faut attendre que l'inflammation ſoit paſſée. Un pareil cataplaſme ſeroit très-capable

DE LA MOUTARDE.

de faire revenir des dartres, dont la suppuration supprimée auroit donné occasion à quelque dépôt sur la poitrine ou sur quelque autre partie. L'Huile tirée par expression de la semence de Moutarde, est propre contre la paralysie, & pour resoudre les humeurs froides.

La culture de cette plante n'a rien que de très-ordinaire; on seme la graine au mois de Mars, & comme elle est très-fine, il faut la semer fort clair; si on a des couches elle leve plutôt & plus sûrement; si on n'en a pas, on la seme au pied d'un mur bien exposé dans une terre meuble, ou dans un baquet rempli de terreau; on la repique quelque temps après plus à l'aise, & lorsqu'elle est assez forte pour être mise en place, on la transplante, & on y apporte les soins ordinaires: on recueille la graine à la fin d'Août ou en Septembre, qu'on laisse bien sécher avant que de

l'enfermer : elle ſe conſerve bonne pour ſemer pendant deux ans.

CHAPITRE LIV.

Deſcription du NAVET ; *ſes différentes eſpéces, ſes propriétés, ſa culture, &c.*

DU NAVET.

LE Navet eſt la racine d'une plante qui porte le même nom, & qui eſt annuelle.

Cette racine eſt de forme, groſſeur & couleur différentes ſuivant l'eſpéce ; elle eſt charnue & douce, exhalant une petite odeur aſſez agréable ; ſa feuille eſt un peu allongée, découpée profondément, rude & velue, d'un gros verd ; elle ſe couche ſur terre ; ſa tige qui s'éléve à deux ou trois pieds, eſt branchue & liſſe, plus ou moins groſſe ſuivant l'eſpéce ; les fleurs naiſſent en abondance aux extrémités de ſes rameaux :

DU NAVET.

cette fleur est de couleur jaune, quelquefois blanche, à quatre feuilles disposées en croix; le calice pousse un pistil qui devient une silique: lorsque la fleur est passée, cette silique est composée de deux panneaux appuyés sur les bords d'une cloison mitoyenne, qui divise ce fruit en deux loges, remplies de quelques semences rondes & brunes.

Ce fruit est d'une très-grande utilité pour la table, on le mange en gras & en maigre de beaucoup de façons différentes : il sert dans les soupes, on l'employe avec les viandes de toute espéce, mais particuliérement avec le Mouton & le Canard; on l'apprête à la sauce blanche & à la Moutarde; on le frit en pâte dans certains pays; il est susceptible enfin de toutes sortes d'accommodement; & c'est un manger sain, quoiqu'on l'accuse d'être un peu venteux.

Le Navet a aussi de grandes pro-

priétés dans la Médecine ; ſa décoction eſt d'un uſage très-familier dans les bouillons propres pour la poitrine ; mêlée avec le Sucre, elle forme de même un ſirop très-eſtime pour appaiſer la toux invétérée, & pour l'Aſthme. DU NAVET.

La maniere de faire ce ſirop eſt de couper les Navets par rouelles, après les avoir ratiſſé, d'en remplir un pot de terre, le couvrir, & le boucher hermétiquement avec de la pâte ; on le met enſuite au four, quand on a retiré le pain, on l'y laiſſe pendant douze ou quinze heures, & on ſépare le jus qui ſe trouve au fond du pot ; ſur quatre onces de ce jus, on jette une once de ſucre Candi qu'on laiſſe fondre, & on en prend une cuillerée ſeule, ou mêlé avec un verre de tiſanne : ce ſirop eſt ſouverain pour les rhumes, de même que pour adoucir les acretés de la poitrine. La ſemence de cette plante eſt apéritive,

Du Navet. on en prend deux gros concaſſés & infuſés dans un verre de vin blanc : la décoction du Navet a encore la vertu de guérir les engelures ; quand on s'en lave ſouvent les pieds ou les mains, & chaudement ; d'autres appliquent le fruit cuit en cataplaſme ſur le mal.

Il y a beaucoup d'eſpéces de Navet, que je réduirai à ſix, qui ſont les meilleurs pour notre climat, je dis, pour notre climat, car il y en a de fort ſupérieurs, mais qui ne ſont propres qu'à la veine de terre qui les produit, tels que les Navets de Freneuſe, de Saulieu en Bourgogne, de Saint-Jôme, du Gatinois, &c. On en fait venir tous les ans à Paris de tous ces endroits ; mais on ne ſçauroit les y élever, j'entens pour les avoir auſſi bons : l'eſpéce dégénére, & tout l'art ne ſçauroit y obvier. C'eſt de toutes les plantes celle qui s'accoutume le

moins au changement de terrein, & qui vient le mieux contre toute raiſon dans les terres arides & caillouteuſes, où toutes les autres ne font que languir.

DU NAVET.

Les ſix eſpéces dont je fais choix ſont, le petit Navet de Berlin, le Navet de Vaugirard, le Navet commun-Blanc-Long, le Rond, le Navet Gris, & le Navet de Meaux.

Le Navet de Berlin eſt fort menu, plus long que rond & blanc; c'eſt le plus hâtif & le meilleur, il n'eſt pas beaucoup connu; mais ceux qui l'ont éprouvé le préférent aux autres avec juſtice: ſon goût eſt fort rélévé, & il eſt parfaitement tendre.

Le Navet de Vaugirard eſt de médiocre groſſeur, un peu allongé, d'un blanc ſale, tirant ſur le gris du côté de la tête, d'un bon goût & tendre: il eſt fort commun à Paris, & fort eſtimé.

Le Navet commun, tant le Long

Du Navet.

que le Rond, ſont ceux qu'on cultive le plus communément à Aubervilliers, & autres lieux voiſins, qui en fourniſſent Paris : il y a peu de différence entr'eux pour la qualité, mais le Rond vient plus gros ; la peau en eſt fort blanche, leur chair eſt douce & tendre, & le goût aſſez bon.

Le Navet Gris a la peau griſe comme ſon nom l'annonce, & la forme aſſez allongée : il a ſes partiſans qui le préférent aux blancs, à cauſe de ſon goût qui eſt un peu plus relevé ; mais pour l'ordinaire il n'eſt pas ſi tendre, & il eſt plus ſujet à être verreux.

Le Navet de Meaux, eſt celui qui rend le plus de profit par ſa groſſeur & longueur, qui eſt communément de huit à dix pouces ; ſa couleur extérieure eſt d'un blanc jaunâtre, & ſa chair très-blanche ; il eſt tendre & d'une ſaveur fort agréable ; on en fait

grand

grand cas ; mais on remarque que celui qu'on apporte de Meaux eſt meilleur que celui qu'on éléve aux environs de Paris. DU HAVET.

Ces ſix eſpéces ſe cultivent de la même maniere ; on en ſeme en deux temps, au mois de Mars, & au mois d'Août ; mais dans beaucoup de terreins ils ne réuſſiſſent pas au Printemps : la terre la plus légere eſt celle qui leur convient le mieux : dans les terres fortes & humides, ce légume eſt preſque toujours verreux & ſans goût ; il eſt important de plus que la terre ait été bien labourée, & qu'elle ſoit ſaine quand on fait la ſemence ; trop ſéche ou trop trempée, la graine ne ſe diſtribue pas également, & ne leve pas ſi bien ; & comme cette graine eſt très-menue, il faut uſer de précaution pour ne pas en répandre plus qu'il ne faut ; la meilleure eſt de la mêler avec trois fois autant de cendre, ou de ſcieure de bois, &

DU NAVET.

de la répandre le plus également qu'on peut ; elle ne ſçauroit être ſemée trop clair ; & il faut de plus quand elle eſt levée, & qu'elle eſt venue à un certain point de force, éclaircir le plant, de maniere qu'il y ait ſix pouces environ de diſtance d'un pied à l'autre ; en même temps qu'on fait cette opération, on ſarcle les mauvaiſes herbes, & cette double façon eſt très-importante : je ſçais que beaucoup de gens s'en diſpenſent, ſurtout dans les campagnes où on en ſeme des champs entiers ; mais je ſçais auſſi qu'on n'en fait pas mieux, & nos Maréchés des environs de Paris, qui en connoiſſent l'utilité, y ſont très-exacts ; il n'y a pas d'autre précaution à prendre. Cette plante ſe ſeme plus ordinairement dans les terres qui ont rapporté du bled que dans les jardins ; cependant lorſqu'on a un jardin d'une certaine étendue, il eſt agréable de l'avoir ſous la main. Elle

a un ennemi cruel qui eſt la Liſette ; cet inſecte dévore ſes deux oreilles dès qu'elle leve, & il n'y a plus de reſſource : on propoſe pour l'écarter de répandre de la cendre deſſus, ou de la ſuie de cheminée à la roſée du matin ; vain expédient, dont j'ai fait l'épreuve, il y a long-temps, ſans aucun ſuccès : le plus court quand le mal eſt à un certain point, c'eſt de redonner une petite façon à la terre, & de ſemer d'autre graine, qui a ſouvent le même ſort que la premiere, auquel cas il faut y renoncer. Cet inconvénient eſt commun dans beaucoup de terreins, ſur-tout dans les années ſéches ; & ceux qui le connoiſſent doivent être en garde pour ne pas perdre inutilement du temps & de la ſemence. J'ai pourtant obſervé qu'en la ſemant tard, c'eſt-à-dire, après la mi-Août, cet inſecte qui commence à ſe retirer ne la fatigue plus tant. Lorſqu'elle réuſſit, le Navet eſt

ordinairement bon deux mois après,
Du Navet. & il ne faut pas les laiſſer plus long-temps en terre; car ils ſe cordent, ou les Vers s'y mettent, ou les Mulots les mangent : on les attache à la main, ou avec une ſerfouette, s'ils ſont trop gros, & on les ferme dans la ſerre juſqu'au beſoin, après leur avoir tordu la fane : ceux du Printemps ſe conſervent pour l'Eté, & ceux du mois d'Août paſſent tout l'Hyver, étant mis dans le ſable : à Aubervilliers les Maréchés en ſement dans leurs enclos, qu'ils laiſſent en terre tout l'Hyver, & ils ne ſe gâtent pas comme dans beaucoup d'autres terreins ; chacun ſuivant le ſien en diſpoſera à ſon gré. Dans les pays où il s'en fait de grandes plantations, on fait un trou au milieu de la piéce proportionné à la quantité, & on les range dedans ; on les couvre enſuite avec du chaume, & ils s'y conſervent parfaitement, pourvû que l'eau des pluies

ait quelque écoulement, & que les pleurs des terres ne les inondent pas.

Les amateurs de ce légume en ſement ſur couche dès le mois de Février, dont ils jouiſſent au commencement de Mai : il faut en ce cas que la couche ſoit chargée de huit à neuf pouces de terreau, & que ſa chaleur ſoit conſidérablement amortie ; car pour peu qu'elle ſoit trop chaude, les Navets fourchent & viennent couverts de petites racines, ce qui eſt un grand défaut.

On ne connoît pas à Paris une autre eſpéce de Navet, qui eſt fort commun, & dont on fait un grand uſage dans beaucoup de Provinces ; elle eſt connue ſous le nom de Rave, qui lui eſt véritablement propre : ſa couleur eſt blanche tant en dedans qu'en dehors ; ſa forme eſt plate, & ſa circonférence eſt auſſi grande quelquefois que celle du chapeau ; elle a une

DU NAVET.

saveur douce & agréable qui l'emporte sur celle de tous les autres Navets ; mais elle n'est parfaitement bonne que dans la soupe ; à toute autre sauce elle ne vaut pas le Navet ; cependant les gens de la campagne, qui sont peu délicats, en font usage de toute façon : cette espéce est d'un très-grand rapport, & outre qu'elle sert d'aliment à l'homme, elle a le mérite de nourrir & d'engraisser merveilleusement les Bestiaux : je ne sçais pourquoi elle n'a jamais pris faveur dans ce climat, où elle réussiroit parfaitement, en ayant vû l'épreuve chez moi & chez d'autres particuliers.

On m'a beaucoup vanté une autre espéce de Navet qui se trouve en Allemagne, dont la chair est jaune comme une Carotte & fort tendre, & on m'a ajouté qu'il n'est jamais verreux, parce qu'il ne tient à la terre que par l'extrémité de sa racine, & que tout

le reſte eſt ſaillant ; ceux qui en ſeront curieux pourront s'en informer plus particulierement dans les environs de Darmſtad, où on m'a dit l'avoir vû.

Pour recueillir la graine de toutes les eſpéces de Navets, on choiſit la quantité qu'on juge à propos des plus beaux fruits, & on les met en terre au mois de Mars, à un pied de diſtance : ils pouſſent leur tige bien-tôt après, & la graine ſe trouve bonne au mois d'Août : on arrache les pieds, ou on les coupe le matin à la roſée pour qu'elle ne ſe détache pas ; on la laiſſe encore ſécher quelques jours, après quoi on la bat & on l'enferme : elle ne ſe conſerve bonne que pendant deux ans.

CHAPITRE LV.

Description de L'OIGNON ; ses différentes espéces, ses propriétés, sa culture, &c.

DE L'OIGNON.

IL n'est rien de si connu que l'Oignon, & de si généralement cultivé ; le nom est commun à la plante & au fruit ; sa racine, qui est le fruit même, est bulbeuse, composée de plusieurs tuniques, charnues intérieurement, & membraneuses à l'extérieur, de différentes couleur & figure suivant l'espéce, garnie à sa partie inférieure de fibres blanches, remplie d'un suc subtil & très-âcre, qui saisit jusqu'aux yeux & les fait pleurer ; ses feuilles sont longues d'un pied ou environ, fistuleuses, cylindriques & pointues, d'une saveur âcre comme la racine : lorsqu'il monte en graine à la seconde année, il

pouſſe une tige nue, droite, haute de trois à quatre pieds, renflée vers ſon milieu, portant à ſon ſommet une tête de la groſſeur du poing, compoſée de fleurs en lys, dont chacune a ſix pétales, ſix étamines, & un piſtil, qui ſe change enſuite en un fruit arrondi, partagé en trois loges, rempli de graines arrondies, anguleuſes, noires à l'extérieur, & blanches en dedans.

Chacun connoît ſes uſages pour la vie; & ſes propriétés ſont telles, qu'il n'eſt preſque aucun mêt où il n'en entre au moins le ſuc; & quoiqu'il y ait des perſonnes qui le craignent, ſon goût étant adouci avec les viandes ou les légumes, eſt ſupportable à ſes plus grands ennemis; & conſtamment il eſt peu de bonne ſauce ſans le mêlange de l'Oignon: il entre dans tous les ſucs de viande; il ſert dans les ſoupes, donne bon goût au bouillon, ſe mêle dans les

DE L'OIGNON.

Salades vertes, ſe mange auſſi en Salade cuit à la braiſe ſeul, ou avec la Betterave, les Capres & les Cornichons : dans beaucoup de pays on l'aime ſi fort, qu'on le mange crud comme une pomme ; il n'eſt point de légume enfin dont il ſe faſſe une ſi grande conſommation.

Ses vertus pour la ſanté ne ſont pas moins remarquables : il eſt de ſa nature pectoral & apéritif, & ſouverain dans pluſieurs maladies : dans la derniere peſte de Marſeille, il a guéri des peſtiférés ; la maniere de s'en ſervir eſt de donner au malade le ſuc exprimé d'un Oignon, dont on a ôté le cœur, à la place duquel on a ſubſtitué un peu de Thériaque, & qu'on a fait cuire enſuite au four, ou ſous une tourtiere ; auſſi-tôt pris on couvre bien le malade, & s'il eſt aſſez heureux pour ſuer, il eſt guéri ſûrement : pour double ſûreté on applique encore ſur le bubon un pareil

Oignon qu'on n'exprime point : pilé avec du Miel & du ſel il eſt encore ſouverain pour les morſures de chiens enragés : un Médecin célébre de nos jours aſſûre de même qu'un Oignon coupé par ruelles, & infuſé dans un demi-ſeptier de vin blanc, pris les trois derniers jours de la lune, eſt un reméde éprouvé pour la néphrétique : cuit ſous la braiſe, & mangé avec de l'Huile & du Sucre, il appaiſe auſſi la toux, & ſoulage les Aſthmatiques : écraſé avec un peu de Sel, & appliqué ſur une brûlure récente, il fait ceſſer la douleur, & empêche qu'il ne s'y forme des cloches : au premier on peut en faire ſuccéder un ſecond qu'on fera cuire ſous la cendre, & qu'on pétrira en forme d'Onguent ; on en enveloppe la partie brûlée avec un linge : le cœur d'un petit Oignon blanc cuit ſous la cendre, & appliqué chaud ſur une dent gâtée, appaiſe aſſez ſouvent la douleur : dans la migraine deux

DE L'OIGNON.

Oignons hachés menu, & imbibés d'Eſprit de Vin, appliqués ſur la tête diſſipent le mal : pilé & mêlé avec du Beure frais, il appaiſe auſſi les douleurs d'hémorrhoïdes : ſon jus exprimé, dont on imbibe un peu de coton mis dans l'oreille, arrête les brouiſſemens ; il ôte auſſi les taches du viſage ; & mêlé avec la graiſſe de poule, il deſſéche les mules des talons : on s'en ſert encore pour laver les bleſſures, & il calme l'irritation : on guérit ſûrement la colique néphrétique, en faiſant prendre au malade un demi-ſeptier de Vin blanc, dans lequel on aura fait infuſer pendant deux heures un Oignon coupé en morceaux, & l'on eſt heureux quand le mal peut donner le temps à cette infuſion : mangé crud ou cuit il eſt très-bon contre les douleurs du rhumatiſme aux reins.

Voilà ſes principales vertus qui ont été ſouvent éprouvées ; il en a

d'autres encore que je passe sous silence, c'est assez dire pour faire connoître le mérite de cette plante : cependant le trop grand usage dans les alimens, au sentiment de quelques Médecins, est nuisible, en ce qu'il provoque des vents & des maux de tête par les fumées qu'il y porte, & qu'il cause des agitations pendant le sommeil : ils l'estiment particulierement contraire aux tempéramens bilieux ; chacun doit s'appercevoir de l'effet qu'il lui fait, & en user conséquemment.

Il y en a neuf espéces très-distinctes, & j'en pourrois compter davantage si je n'étois persuadé que celles que je laisse à part sont dégénérées des autres, ou que la différence qu'on y remarque provient du climat ou de la qualité des terres : ces neuf espéces sont l'Oignon Rouge-rond, le Pâle, le Blanc-rond, dont il y a deux espéces, le Hâtif & le Tardif, le Long

DE L'OIGNON.

qui eſt de deux couleurs, rouge & blanc, l'Oignon d'Eſpagne de même, & le petit Oignon de Florence.

L'Oignon Rouge eſt le plus généralement cultivé en Europe, parce qu'il eſt le plus gros, & qu'il ſe conſerve le plus long-temps : ſa forme eſt ronde, un peu applatie, ſa chair blanche veinée de rouge, & ſa couleur extérieure d'un rouge tirant ſur le pourpre ; c'eſt auſſi celui qui a le plus de force, nouvelle raiſon pour laquelle ſes amateurs le préférent à celui qui ſuit ; mais il n'a pas le même crédit à Paris, où on ne veut rien daus les alimens qui domine tant ; auſſi il eſt fort peu employé ; d'ailleurs ſa couleur qui devient violette quand il eſt cuit, déplaît aux yeux ; cependant on le préfére pour les jus : les Chaircutiers s'en ſervent par préférence pour apprêter leurs marchandiſes.

Le Pâle eſt formé de même, mais plus applati ; ſa couleur extérieure

varie ; il y en a qui eſt couleur de paille, tirant ſur le citron, & d'autres d'un rouge pâle, le premier eſt le plus eſtimé de ceux qui le connoiſſent, parce qu'il eſt plus doux ; mais l'autre a l'avantage de ſe conſerver plus long-temps, chacun par conſéquent a ſon mérite & ſes partiſans, & c'eſt l'eſpéce dont il ſe fait le plus de conſommation pendant l'Hyver.

La culture de ces deux eſpéces eſt la même, & on les ſeme tous deux dans le même temps ; communément ce n'eſt qu'à la fin de Février dans les terres légeres, & à la fin de Mars dans les terres fortes ; on peut auſſi les ſemer au mois d'Août, & ils ſe repiquent en Octobre ; ils ſont plutôt venus de cette maniere ; mais auſſi ils ne ſe conſervent pas ſi long-temps.

La terre doit être bien amandée, & plus le fonds eſt gras, mieux ce légume réuſſit ; dans les ſables il ne

DE L'OIGNON.

groſſit pas : on doit bien ſe garder cependant de fumer la terre la même année qu'on la ſeme, le plant s'échaudroit ; les terres qui ont ſervi à élever les Choux l'année précédente lui ſont très-propres ; il faut que la terre ait eu un bon labour à la Touſſaint, & un ſecond un mois avant qu'on ne ſeme ; car ſa graine ne demande pas la terre ſi fraîchement émouvée.

On la ſeme à la volée dans un beau jour quand la terre eſt ſaine, & on en répand plus que moins, parce qu'il en périt ſouvent une bonne partie en terre : la régle ordinaire eſt d'en mettre deux onces ſur chaque planche de quinze toiſes de longueur ſur ſix de largeur, ſur quoi on peut ſe régler : on doit tâcher de la ſemer bien également, & dans un temps calme ; la maniere de l'enterrer doit ſe régler ſuivant les terres, & ſuivant ce qu'on a, ou ce qu'on n'a pas, pour la couvrir ; en terre douce, quand

les planches ſont dreſſées, & qu'on n'a rien à mettre par-deſſus la ſemence, il faut d'abord les marcher à pieds joints, répandre enſuite la graine, & herſer légérement après avec la fourche ſans autre façon; mais ſi on a du terreau on paſſe le rateau après la fourche, en obſervant de le paſſer fort légérement pour ne pas déplacer la ſemence, & on étend le terreau par deſſus le plus également qu'on peut; un travers de doigt ſuffit. DE L'OIGNON.

En terre forte, il eſt plus à propos de ſemer d'abord la graine ſur le labour groſſier tel qu'il eſt; on la marche enſuite en traînant un peu les pieds, on herſe après, & ſoit qu'on terreaute ou non, il ne faut point y paſſer le rateau, les pluies & les arroſemens battent trop la terre quand elle eſt unie, & la font fendre: il eſt à ſouhaiter qu'on ait du terreau ou du menu fumier dans ces ſortes de terres, ſur-tout quand elles ſont graſ-

DE L'OIGNON.

ſes & argilleuſes ; car elles ſe ſcellent & s'endurciſſent quelquefois au point que l'Oignon ne peut pas prendre ſon extenſion, & demeure preſqu'en ciboulle : le terreau a encore l'avantage de conſerver la fraîcheur de la terre, tellement qu'un arroſement fait plus d'effet que deux quand il n'y a rien deſſus.

Trois ſemaines après avoir été ſemé il commence à lever, & quelque temps après il faut le ſarcler : il eſt bon de le mouiller après cette façon, l'eau raſſûre les terres ; avant même que de le ſarcler, ſi la terre eſt un peu ſéche, il faut lui donner une mouillure pour pouvoir plus facilemant arracher les mauvaiſes herbes ; on l'entretient d'eau, & on le ſarcle une ſeconde & une troiſiéme fois, s'il en a beſoin ; & lorſqu'il eſt un peu fort, on l'éclaircit de maniere qu'il y ait trois pouces de diſtance de l'un à l'autre ; c'eſt ce qui le fait venir gros & bien aouſté :

lorsqu'enfin il commence à tourner, c'est-à-dire, à s'arrondir, il faut cesser de l'arroser, à moins d'une sécheresse extrême ; car le trop d'eau le rend tendre & l'empêche de se conserver : dans certains pays on se dispense même de l'arroser en aucun temps ; chacun doit sur cela consulter son terrein. DE L'OIGNON.

Quand il est tout-à-fait tourné & à-peu-près à sa grosseur, il faut abbattre & tordre la fane avec les mains au-dessus du fruit, ou appuyer le pied dessus : d'autres roulent un tonneau sur toute la planche ; tout cela est à-peu-près égal, pourvû que le cours de la séve soit interrompu, & demeure dans la racine qui profite mieux. Les gens d'Aubervilliers ne prennent pas cette peine, & leur Oignon n'en est pas moins beau ; mais leur terrein leur donne des priviléges, comme je l'ai dit en d'autres occasions.

Lorsqu'enfin la fane commence à

DE L'OIGNON.

tomber sur le côté, dans le cas qu'on ne l'aura pas abbattu, ou qu'elle commencera à jaunir, supposé qu'elle l'ait été, sans attendre qu'elle soit plus séche, il faut l'arracher; car il se conserve mieux, à être tiré un peu verd, sur-tout le blanc; & à mesure qu'on l'arrache, il faut couper la fane à deux bons pouces au-dessus du fruit plutôt plus que moins: lorsqu'elle est coupée plus près, cela fait pousser le cœur, & comme il ne vient pas tout à la fois à son point de maturité, il faut le tirer en deux temps, pour qu'il soit tout pris au point qu'il doit l'être, & le laisser sur terre étendu clair pendant huit à dix jours pour achever de s'aouster; mais si on craint qu'il ne soit volé pendant la nuit, il faut l'approcher de la maison, & l'étendre dans une cour ou sous quelqu'angar, de maniere qu'il ait de l'air, & qu'il puisse bien sécher; ceux qui ont cette commodité de pouvoir le

mettre à couvert, font encore mieux de l'y mettre tout de suite que de le laisser en plein air; car lorsque la saison se trouve pluvieuse, les humidités lui font grand tort, & il ne se conserve pas; c'est ce que j'ai éprouvé plus d'une fois : quinze jours après, il faut le retirer de-là, & le porter dans le grenier, ou autre place qu'on lui destine pour demeure; & quinze autres jours après qu'il est enfermé, il faut l'éplucher, c'est-à-dire, ôter la terre qui peut y tenir, & toutes les pellicules qui se détachent, de même que les racines; car ces sortes d'ordures inutiles l'échauffent quelquefois & le gâtent, la propreté d'ailleurs le demande : on doit aussi tous les mois le remuer, & ôter ceux qui commencent à germer ou à pourrir; cette petite façon qui lui donne de l'air, l'entretient sec.

Aux approches des grandes gelées il faut le ramasser en tas, & le cou-

DE L'OIGNON.

vrir avec de la paille séche ou des couvertures ; si on a négligé cette précaution, & qu'on ait été surpris par la gelée, il ne faut pas pour cela le croire perdu ; car il revient en son premier état, pourvû qu'on ne le touche pas, jusqu'à ce qu'il soit bien dégelé ; il est pourtant vrai que cet échec lui ôte une partie de sa force, c'est pourquoi il est toujours prudent de le couvrir.

Il y a une autre maniere d'élever l'Oignon Rouge qui paroîtra surprenante ; mais elle n'est pas moins sûre, car je l'ai éprouvée. Lorsqu'on éclaircit au mois de Juin les planches qu'on a semées en Mars, on ramasse celui qu'on arrache, qui le plus souvent se trouve perdu ; on l'étend fort clair dans un lieu bien aëré, & on l'oublie là ; on peut même le laisser en plein air dans le jardin sur quelque platebande jusqu'à l'Automne qu'on le met à couvert ; la fane séche, mais le

DE L'OIGNON.

pied se conserve, & l'Oignon se forme de la grosseur d'une Aveline, quoiqu'il ne reçoive aucune nourriture de la terre, & qu'il soit en proie pendant tout l'Eté au soleil & à l'air; semis en terre au mois de Novembre, ou si l'on veut, après l'Hyver, il prend racine, & grossit de maniere qu'il se trouve bon à la fin de Mai : il sert pendant tout l'Eté, mais il ne seroit pas de garde pour l'Hyver.

Pour avoir du même Oignon au mois de Mai, il y a un second moyen que j'ai pratiqué aussi plusieurs fois, & qui réussit de même ; c'est d'en semer une planche plus ou moins grande dans la saison ordinaire, & de le semer si épais qu'il se touche ; on le laisse venir sans l'éclaircir ni le mouiller, quelque besoin qu'il paroisse en avoir ; il faut simplement le sarcler : cet Oignon qui se trouve pressé demeure petit à la grosseur d'une Noisette, on l'arrache quand il

DE L'OIGNON.

est à son point, & on le soigne du reste, comme je l'ai expliqué ci-dessus ; on le replante ensuite en Février, & il se trouve bon en Mai ; mais il faut avoir attention à mesure qu'il pousse son montant, je veux dire le tuyau qui porte la graine, de le couper au niveau des dernieres feuilles.

L'Oignon est d'une nature si peu délicate, que dans certains terreins, sans prendre presqu'aucune des précautions dont je viens de parler, il vient parfaitement : nos Maréchés de S. Denis & d'Aubervilliers, qui ont un fonds de terre parfait pour les légumes, ne font autre chose que de labourer à la charrue, & de le semer après : leur méthode est de jetter dans chaque arpent une livre d'Oignon Rouge, deux de Pâle, une de Blanc, & une de Poireau, le tout mêlé ensemble ; il réussit parfaitement sans autre façon que de le sarcler au besoin,

soin, car ils ne les mouillent jamais : ils arrachent d'abord l'Oignon Blanc, qui est le premier meur, le Rouge ensuite, & le Pâle après : le Poireau reste jusqu'à la saint Martin, & ils fouillent alors des petites tranchées, où ils le mettent l'un sur l'autre, & où il se conserve tout l'Hyver : il faut louer la fertilité de leur terre ; mais comme il y en a peu de semblables, il ne faut pas se modéler sur eux ; chacun doit suivre ce que l'expérience a déterminé bon dans le terrein où il se trouve.

DE L'OIGNON.

Il y a des années où la semence d'Oignon périt en plus grande partie, & pour lors on est obligé d'avoir recours à ses voisins pour n'être pas au dépourvû : on prend donc ce qu'on peut ramasser chez eux quand ils éclairciſſent leurs planches au mois de Mai ou de Juin, & on le replante ; mais il y a une attention à avoir à cet égard : assez souvent cet Oignon ainsi

DE L'OIGNON.

replanté réuſſit bien, aſſez ſouvent auſſi il reſte en Ciboulle ; chacun doit connoître ſon terrein, & ceux dont la terre, comme la mienne, ne ſouffre pas d'Oignon replanté, ne doivent pas faire des frais perdus ; il y a une ſorte de caprice dans les terres qu'il ſeroit bien difficile d'expliquer ; j'en connois où ce légume ne fait bien qu'étant replanté, & beaucoup d'autres où il ne peut réuſſir que de ſemence ; il faut ſuivre les indications de la nature, ſans vouloir toujours lui demander raiſon de ſes opérations.

J'ai dit tout ce qui pouvoit concerner l'Oignon Rouge & le Pâle, je paſſe au Blanc. Il eſt de deux eſpéces, dont l'une eſt plus hâtive que l'autre ; ils ſe diſtinguent par la fane, le tardif l'ayant beaucoup plus groſſe que l'autre ; du reſte ils ſe reſſemblent parfaitement ; ces deux eſpéces viennent communément un peu plus petits que le Rou-

ge ; l'une & l'autre ſe cultivent de la même maniere, mais ne ſe ſement pas en même temps : l'eſpéce hâtive ſe ſeme au mois de Juillet & d'Août juſqu'à la mi-Septembre, quand c'eſt en terre légere comme nos marais, & ſe replante en Octobre à trois pouces de diſtance : il paſſe fort bien l'Hyver, ſur-tout ſi on le couvre d'un peu de litiere ou de feuilles ſéches pendant les grandes gelées & dans les temps de neige, & il prend ſon accroiſſement dès que les beaux jours reviennent : on le regarnit au mois de Mars, s'il en a péri pendant l'Hyver, & il ſe trouve bon au mois de Mai : on le ſarcle au beſoin, & on lui prodigue l'eau ; car n'étant pas deſtiné à ſe garder, on ne doit chercher qu'à l'avancer & à le faire groſſir : cette eſpéce fournit tout l'Eté ; mais quand l'Hyver approche, elle eſt fort ſujette à pouſſer ſon germe ou à pourrir ; pour ne rien perdre, il faut planter à des coſtie-

DE L'OIGNON.

res au mois de Novembre & de Dé-

DE L'OIGNON.

cembre, tous ceux qui commencent à monter : ils soutiennent fort bien tous les mauvais temps, & donnent leur graine plutôt que celui qu'on replante après l'Hyver, ils se fourniſſent mieux auſſi, c'eſt-à-dire, ils pouſſent plus de montans : l'eſpéce tardive ſe ſeme en Février & en Mars, & le fruit ſe conſerve tout l'Hyver ; pour le ſurplus il faut le cultiver & récolter avec les mêmes précautions que le Rouge : ces deux eſpéces ſont les plus eſtimées ici, d'autant que le fruit eſt plus doux ; c'eſt auſſi le ſeul dont on faſſe uſage depuis le mois de Mai juſqu'à l'Automne ; il s'en conſomme encore en Hyver ; on l'aime particulierement à la groſſeur d'une bonne Aveline pour garnir les ſoupes & différentes ſortes de ragoûts : il eſt aiſé de l'avoir tel en le ſemant très-épais, & quoiqu'il ne produiſe pas tant au boiſſeau, il n'eſt pas de moindre rap-

port, parce qu'il se vend toujours le double & le triple du gros.

On doit observer pour celui qu'on seme en Juillet & en Août de ne plus l'arroser dès qu'il est une fois levé ; le trop d'humidité y engendre le Ver qui le fait périr : on remarquera aussi que le premier qu'on seme en Juillet ne tourne jamais si bien que celui qu'on seme le mois suivant ; le seul avantage qu'on y trouve, c'est que quoiqu'il soit moins formé, il est plutôt en état de servir que l'autre.

Au surplus, c'est suivant le terrein où on se trouve, qu'il faut se régler pour le semer plutôt ou plus tard ; dans les terres légeres on doit moins se presser que dans les terres fortes : j'ai dit que l'espéce tardive se conservoit mieux pour l'Hyver que la hâtive ; mais je dois expliquer que c'est autant que cette derniere a été semée avant l'Hyver ; car semée au

DE L'OIGNON.

mois de Mars, elle va presque aussi loin que la tardive.

Il me reste encore à observer qu'il y a dans l'espéce hâtive des espéces particulieres qui ont des qualités différentes ; l'une, par exemple, devance l'autre de quinze jours ou trois semaines ; c'est une espéce qu'on a tiré originairement du Grand-Caire ; certaine autre est plus dure & résiste mieux aux humidités de l'Hyver, aux neiges & aux gelées : il s'en trouve une autre qui a le mérite particulier, étant replantée pour graine, de rapporter extraordinairement, en sorte qu'un Oignon pousse jusqu'à dix & douze montans, qui forment autant de têtes, pendant que d'autres n'en poussent qu'un ou deux : une autre a le défaut de venir double ou jumeau, ce qui le rend de mauvaise vente ; ce n'est qu'à la longue, je l'avoue, & après une étude particuliere, qu'on peut connoître ces différentes qualités ; chacun

ſuivant l'idée que j'en donne, & relativement à ſes vûes, tâchera de ſe procurer les eſpéces qui lui conviendront le mieux, en s'adreſſant directement aux Maréchés qui font un trafic particulier de ce légume, & qui ſont inſtruits par leur expérience de toutes ces différences.

L'Oignon Long n'eſt guère connu aux environs de Paris, mais il l'eſt beaucoup en Provence; il vient preſque de la groſſeur du poignet, & porte juſqu'à huit pouces de longueur, égal en groſſeur aux deux extrémités comme dans ſon milieu; il y en a de rouge & de blanc, ce dernier eſt le plus doux & le plus eſtimé; l'un & l'autre ne ſont eſſentiellement bons qu'en Salades, ou mangés au ſel, ſelon le goût des Provençaux: ils ſe ſement au Printemps, & ſe cultivent comme les autres; mais il y a peu de terres qui leur conviennent: on les conſerve tout l'Hyver.

DE L'OIGNON.

L'Oignon d'Eſpagne, qu'on appelle auſſi Oignon de Catalogne, n'eſt bon de même que crud, étant fort doux : il eſt extraordinairement gros & relevé en pointe, tant du côté de la racine que du côté du cœur ; il y en a de blanc & de rouge ; il ne ſe conſerve pas long-temps ; on le cultive auſſi comme les autres.

L'Oignon de Florence eſt un petit Oignon blanc de la groſſeur d'une Noiſette, extrémement doux & tendre, qui pendant tout l'Eté ſe mange en verd dans la Salade avec la Laitue ; on le refend en deux avec une partie de ſa fane : c'eſt celui qui plaît le plus, & il a l'avantage de ne laiſſer preſque aucun goût à la bouche : on le ſeme en pluſieurs temps pour en avoir toujours de nouveau, & on le ſeme fort dru ; il ne demande rien de particulier pour la culture que d'être ſouvent mouillé.

L'Oignon de toute eſpéce a un en-

nemi capital, qui eſt le Ver-à-Roſ-
ſignol, & un autre petit Ver blanc
aſſez commun dans les terres légeres
& dans les années ſéches ; ces deux
inſectes ſucent & rongent le pied, &
font quelquefois périr des planches
entieres ; je n'y connois point de re-
méde : la Taupe fait auſſi de grands
ravages lorſqu'elle s'y adonne dans les
premiers temps qu'il leve ; il faut lui
faire ſentinelle pour la détruire : il eſt
encore ſujet à nuiller, c'eſt un mal
dont on ne peut pas non plus le préſer-
ver ni le guérir. Il en faut toujours
ſemer plus que moins, & en différens
endroits ; c'eſt la ſeule précaution
qu'on puiſſe prendre pour n'en pas
manquer.

DE L'OIGNON.

Beaucoup de Jardiniers ſont dans
le mauvais uſage de mêler un peu de
graine de Laitue, de Rave, ou de
Carotte dans leur ſemence d'Oignon ;
il eſt facile de s'appercevoir que cela
fait tort à l'Oignon, parce que ces

DE L'OIGNON.

plantes surabondantes consomment les sels de la terre, & par leur écart étouffent cette plante dans sa jeunesse; c'est donc une pratique qu'il est à propos de reformer.

La belle venue de l'Oignon dépend en bonne partie de la qualité des graines, qui souvent ont mal meuri, & ne sont pas pleines, ou qui sont trop vieilles, ce qu'on ne sçauroit distinguer; & c'est sur quoi il faut être très-attentif: le plus sûr est de recueillir soi-même la graine: elle se recueille au mois d'Août & de Septembre sur les pieds des Oignons qu'on a plantés, avant ou après l'Hyver; car on peut les planter également dans les deux saisons, comme je l'ai dit ci-dessus: la meilleure place où on puisse les mettre est aux costieres du Midi ou du Levant, à six pouces de distance, & à deux pouces environ de profondeur en terre: l'usage de beaucoup de Jardiniers est de les mettre à fleur de ter-

re; mais soit que leur méthode ne vaille rien en elle-même, soit que la différence des situations ou des terres y contribue, j'ai fait l'épreuve des deux manieres dans un même rang; celui qui étoit à fleur de terre a nuilé, & l'autre est parfaitement bien venu: je m'en tiens donc à mon expérience, & je conseille à tout le monde de faire de même, pour sçavoir plus sûrement à quoi s'en tenir; il faut pourtant distinguer la saison où on le plante; car celui qu'on plante avant l'Hyver demande d'être moins enterré que celui qu'on plante au Printemps, par la raison des humidités qui le font pourrir lorsqu'il est trop avant en terre; j'ajouterai encore à cet égard, qu'il est fort dangereux de le planter avant l'Hyver dans les terres humides, il vaut mieux attendre à la fin de Février.

DE L'OIGNON.

L'Oignon ainsi planté commence à pousser sa tige au mois de Mai;

DE L'OIGNON.

sur la fin de Juin quand il eſt à-peu-près à ſa hauteur, & que ſa tête eſt formée, il faut le ſoutenir ſoit par des échalas auſquels on lie pluſieurs têtes enſemble, ſoit par des lattes courantes; car ſans ce ſoûtien la tige creuſe & foible eſt facilement renverſée par les vents : ceux qui ne ſe trouvent aucun bois propre, doivent au moins les lier cinq à ſix têtes enſemble avec de la paille ou du jonc : on doit prendre garde ſur toutes choſes de ne pas les lier en tête, qu'ils ne ſoient arrivés à leur hauteur; car ſi on le fait plutôt, la tige qui eſt arrêtée, ne pouvant pas s'élever, creve par le milieu & périt.

Il faut les ſarcler & les arroſer quelquefois dans les grandes chaleurs, ſurtout lorſqu'ils ſont plantés le long d'un mur : il n'y a pas d'autres précautions à prendre juſqu'à la maturité de la graine, qui s'annonce en montrant à découvert le milieu de

la tête, & dès-lors il faut la couper, & laisser un pied de tige pour pouvoir les lier ensemble en paquets, & les suspendre au plancher ou contre un mur la tête en haut, afin que la graine en séchant ne tombe pas; mais préalablement il faut les laisser sécher au soleil pendant quelques jours étendues sur un drap; la graine qui se détache naturellement est la meilleure, & on fait bien de la mettre à part; pour le surplus, si on n'en est pas pressé, il faut le laisser tel qu'il est jusqu'au moment du besoin; car la graine se conserve jusqu'à quatre ans, demeurant ainsi dans sa bourre, & vannée sur le champ elle ne passe guère la seconde année: il est prudent d'en avoir toujours d'une année d'avance; car elle manque fort souvent par l'effet des nuiles qui s'attachent à la tige & la font perir: on observera qu'elle est meilleure à semer la seconde année que la premiere; elle

leve plutôt, & le fruit tourne mieux; quand elle eſt ſi nouvelle il en reſte beaucoup en Ciboulle.

De l'Oignon.

CHAPITRE LVI.

Deſcription de l'Oseille; ſes différentes eſpéces, ſes propriétés, ſa culture, &c.

De l'Oseille.

L'Oseille qu'on nomme en quelques Provinces Vinette, ou Surelle, eſt une des Plantes du Potager les plus connues & les plus utiles.

On en cultive quatre eſpéces différentes, la Grande, la Longue, la Ronde, & la Jaune vivace.

La premiere qu'on appelle la Grande eſpéce, ou l'Oſeille Vierge, a la feuille extraordinairement grande, ayant juſqu'à dix-huit pouces de longueur ſur cinq ou ſix de largeur: ſa couleur eſt d'un verd de pré, & ſa ra-

cine jaune : on en fait peu d'uſage dans la cuiſine, d'autant qu'elle eſt dure, & qu'elle a peu de ſuc, enſorte qu'elle eſt plus curieuſe qu'utile ; on convient cependant qu'elle eſt plus douce que les autres : cette eſpéce ne porte point de graine, quoiqu'elle faſſe quelques montans : elle ſe multiplie des vieux pieds, qu'on partage en pluſieurs.

DE L'OSEILLE.

L'Oſeille Longue, qui eſt la plus généralement cultivée, eſt de deux eſpéces, l'une ayant la feuille beaucoup plus grande & plus blonde que l'autre, & c'eſt celle qu'on appelle l'Oſeille de Belleville ; du reſte elles ſont conformées pareillement, ayant la feuille allongée, précédée d'une queuë longue & déliée, pointue, échancrée, & à oreilles du côté de ſa baſe, d'un verd de pré, bordée de rouge, lorſqu'elle commence à pouſſer au Printemps : ſa racine eſt fibreuſe, longue, jaunâtre & amère : lorſqu'elle monte en graine à la

DE L'OSEILLE.

seconde année & aux suivantes, elle pousse une tige longue de trois pieds, canelée & branchue : elle porte une quantité de fleurs sans petales, composées de plusieurs étamines garnies de sommets jaunâtres, & qui s'élévent d'un calice composé de six feuilles ; le pistil qui sort du milieu se change ensuite en une graine triangulaire de couleur noirâtre & luisante, enveloppée dans une capsule rougeâtre, feuillée, & formée à trois faces.

On pourroit compter encore une troisiéme espéce, semblable pour les forme & grandeur à celle de Belleville ; mais qui est beaucoup plus blonde, & qui commence à se répandre beaucoup.

L'Oseille Ronde est conformée tout différemment que les précédentes ; sa racine est menue, & court entre deux terres ; sa feuille varie, quelquefois elle est presque ronde, tantôt pointue & à oreilles, tantôt sans oreilles ;

ſa couleur verd de mer, d'une ſaveur aigrelette; ſa tige eſt baſſe & rempante; mais en ce qui regarde la fleur & la graine, elle reſſemble à l'Oſeille Longue.

La Jaune-vivace a la feuille aſſez grande, plus ronde que longue, & très-blonde.

Il y a encore une eſpéce ſauvage qui croît dans les prés, & qui pourroit ſervir au défaut des autres, quoique plus ſéche, plus dure & plus aigre.

J'en connois une autre qui ſe trouve dans les jardins des curieux, & qui s'éléve en arbuſte; ſa feuille eſt aſſez reſſemblante à celle du Peuplier, liſſe, luſtrée, & unie ſur les bords, d'un verd clair, qui a à-peu-près le goût des autres Oſeilles; mais elle eſt plus ſéche, & ſon mérite le plus réel conſiſte dans ſa rareté.

Les quatre eſpéces principales que j'ai qualifiées, ont à-peu-près les mê-

De l'Oseille.

mes vertus & qualités : on ne se sert pourtant communément pour l'usage de la vie que des deux sortes d'Oseilles Longues, & de la Jaune-vivace : on les employe pour la soupe mêlées avec la Poirée & autres Herbes : on en fait une farce qui se mange sous les Œufs, sous les Fricandeaux, & sous différens poissons : on s'en sert encore à colorer les purées, & à plusieurs autres usages : son goût aigrelet réveille l'appétit & plaît assez généralement, d'autant plus qu'elle n'a aucune qualité mauvaise pour la santé.

Elle est au contraire apéritive & rafraîchissante, & l'usage en est souverain aux tempéramens bilieux : elle appaise la soif, & excite l'appétit : sa feuille modére la fermentation du sang & soulage les Scorbutiques mêlée dans leurs bouillons avec le Cresson & l'Herbe aux Cuilliers ou la Cochlearia ; ce reméde en a souvent gué-

ri radicalement, & les peuples du Nord qui ſont fort ſujets au ſcorbut s'en ſervent avec beaucoup de ſuccès : apprêtée en farce avec les Œufs elle eſt également bienfaiſante : appliquée en cataplaſme avec du Levain, après l'avoir fait cuire ſous la cendre chaude dans une feuille de Choux, elle avance la ſuppuration des tumeurs, & fait ſuppurer les humeurs des yeux : trempée dans le Vinaigre & mangée le matin à jeun, elle eſt un préſervatif contre toutes ſortes de maladies contagieuſes : elle guérit auſſi le feu volage, en l'appliquant ſur la partie malade, après l'avoir bien baſſinée : ſa décoction eſt excellente contre la morſure des chiens enragés ; il faut en boire tous les jours pluſieurs fois, & en laver la plaie qu'on enveloppe avec la feuille juſqu'à ce qu'elle ſoit guérie : la même décoction fait paſſer la jauniſſe, à la doſe d'une pinte par jour : ſa racine donne à l'eau où elle a été

DE L'OSEILLE.

infusée, une couleur rouge, qui sert à tromper les malades qui voudroient boire du vin : elle entre aussi dans la plûpart des aposêmes & des tisannes rafraîchissantes : elle aide à la circulation du sang lorsqu'il est épaissi ou ralenti : la graine pulverisée & bue avec de l'eau & du vin arrête les dissenteries : elle entre même dans la composition de beaucoup d'autres remédes ; & à tous égards c'est une plante des plus estimables, & dont un Potager ne doit jamais manquer.

Cette feuille a encore quelque vertus particulieres ; elle leve les taches d'encre sur le linge ; elle dérouille le cuivre & le fer, & le polit : employée avec le sablon, elle décrasse parfaitement le verre, & colore les parquets neufs : quand on a les dents agacées on en mâche quelques feuilles, & l'agacement passe.

La culture de cette Plante n'a rien que de très-ordinaire ; elle vient en

toutes sortes de fonds, & on peut en semer sur terre depuis le mois de Mars jusqu'au mois d'Août : cependant elle est fort sujette à périr par les gelées du Printemps, ou à être mangée par les Loches lorqu'elle est semée de trop bonne heure, principalement dans les terres fortes ; le plus sûr est d'attendre le commencement de Mai. DE L'OSEILLE.

On la seme également en planche ou en bordures autour des quarrés ; mais elle se soutient plus long-temps en bordure, se trouvant plus à l'aise & plus aërée ; il est mieux encore de la répiquer à huit ou dix pouces de distance que de la semer, elle en vient plus belle.

Quelque part qu'elle soit, il faut que la terre soit bien preparée, bien meuble & saine ; car sa semence est si fine que pour peu qu'il y ait de mottes ou de la pierraille, elle ne leve que par place : en bordure

DE L'OSEILLE.

comme en planche, on fait des petits rayons légerement creusés, & on y répand la graine, le plus également qu'on peut & fort clair, qu'on recouvre d'un demi pouce de terre au plus; on remet ensuite par dessus un peu de terreau, si on en a, ou du crotin bien brisé: elle leve au bout de quinze jours, & on la sarcle dès qu'il paroît de mauvaises herbes; si le temps est au sec, il faut la mouiller tous les jours jusqu'à ce qu'elle soit bien levée.

Quelque temps après on l'éclaircit, si on le juge à propos, & elle en vient plus belle; on la serfouit aussi quand elle en a besoin; elle est bonne à couper six semaines après qu'elle a été semée, & plus elle est coupée souvent, plus sa feuille est tendre; mais il faut avoir attention de la couper tout près de terre, il est mieux encore de l'arracher quand on en a le loisir; elle produit enfin sans discon-

tinuation jusqu'aux gelées : pour lors, c'est-à-dire au mois de Décembre, il faut la couper tout-à-fait à fleur de terre, & couvrir entierement les planches de terreau ou de crottin de poullalier ; elle en vient beaucoup plus belle & plutôt au Printemps suivant : cette raison fait qu'il est à propos d'en avoir en planche aussi bien qu'en bordure.

DE L'OSEILLE.

Lorsqu'elle commence à pousser au mois de Février, il est bon de la couvrir avec de la paille séche dans les jours de gelée qui la brûleroit ; & si elle est sujette à être mangée des Perdrix, comme elle l'est dans les Capitaineries aux environs de Paris, où l'on ne peut toucher au gibier, il faut répandre du sarment en quantité par dessus, ou tendre un filet, qu'on fait faire des longueur & largeur qu'on veut, & qui repose sur des cerceaux piqués en terres par les deux bouts de toise en toise, & liés en-

DE L'OSEILLE.

ſemble dans le milieu par une latte courante : c'eſt l'expédient auquel j'ai eu recours, me trouvant accablé de ce gibier au point qu'il ne m'étoit pas poſſible de voir chez moi une feuille d'Oſeille ni d'Epinars juſqu'au mois d'Avril.

La feuille ſe trouvant enfin bonne à cueillir au mois de Février, un peu plutôt ou plus tard ſuivant les années, il faut l'arracher alors avec ſa queuë & non pas la couper; elle fournit juſqu'au mois de Mai que ſa tige commence à monter; & ſi on ne ſe ſoucie pas d'en recueillir la graine, on la coupe autant de fois que la plante en jette : elle repouſſe des nouvelles feuilles, dont on ſe ſert comme des premieres; mais comme elle a beaucoup plus de force dans cette ſaiſon que dans la premiere, il en faut une bien moindre quantité pour les uſages auxquels on l'emploie.

Cette plante ſe conſerve dix à douze

ans

ans, avec l'attention de lui couper la tête quand elle commence à vieillir, elle repouſſe de nouveaux drageons qui la rajeuniſſent : il faut avoir ſoin auſſi de détruire exactement les mauvaiſes herbes qui s'entrelaſſent dans ſes racines, particulierement le Chiendent & la Ternue. DE L'OSEILLE.

La graine de cette eſpéce ſe recueille au mois de Juillet : on la coupe quand le calice a paſſé du verd à un rouge brun, & on l'étend ſur un drap au ſoleil pendant quelques jours pour ſe perfectionner : d'autres avec la main la tirent à poignée tout autour de la tige ſans la couper, & de cette maniere elle eſt plus long-temps à recueillir ; mais elle ſéche plus facilement & occupe moins de place : elle ſe conſerve bonne deux ans étant vannée ſur le champ, & quatre ans ſi on la laiſſe dans ſa bourre. Les oiſeaux en ſont très-friands quand elle eſt ſur pied, ainſi il faut l'en défendre le mieux

DE L'OSEILLE.

qu'on peut. En achetant cette graine on eſt ſouvent trompé parce qu'elle a été ramaſſée dans les prés, & que cette eſpéced'Oſeille dégénére pour la plus grande partie en Patience ; il n'y a point de marque pour la diſtinguer, ainſi on ne peut qu'être en garde.

Il me reſte à parler des deux autres eſpéces. La Jaune vivace n'étant pas ſujette à monter comme la précédente, ne donne aucune ſujétion, & fournit utilement dans cette veine de temps où la vieille ſemée monte, & où la nouvelle n'eſt pas encore en coupe ; elle eſt d'ailleurs moins acide & moins verte, & par-là elle plaît davantage à beaucoup de perſonnes ; c'eſt pourquoi il eſt avantageux d'en avoir toujours quelque planche ; elle ſe multiplie de petits rejettons qu'on détache des vieux pieds, & on les plante en échiquier à un pied de diſtance ; ſa touffe groſſit d'année en année, & on peut la conſerver dix ans.

Nos Maréchés n'en ſont pas les partiſans, parce qu'elle eſt plus long-temps à repouſſer que l'autre quand elle a été coupée ; mais lorqu'on en a une certaine quantité on ne s'apperçoit pas de ce défaut, qui n'eſt rien d'ailleurs pour les gens qui ne ſont pas obligés de vivre comme eux du produit multiplié de leur terre.

De l'Oseille.

L'Oſeille Ronde, par où je finis, peut ſe multiplier de graine comme la Longue ; mais ordinairement c'eſt de ſes rejettons qu'on détache des vieux pieds : on la plante & on la cultive de même, ſa durée va également juſqu'à dix à douze ans. Quelques perſonnes l'eſtiment par préférence aux autres ; cependant le peu de conſommation qui s'en fait, ſemble décider contr'elle ; je l'attribue au peu de ſuc qu'elle a, quoique bon, car il eſt conſtant qu'elle fournit bien moins que la Longue.

Lorſqu'on veut réchauffer cette

DE L'OSEILLE.

plante, j'entends la Longue, pour en jouir pendant l'Hyver, il faut disposer des planches exprès de deux pieds de large seulement, aux côtés desquelles on fouille des tranchées de douze ou quinze pouces de largeur sur deux pieds de profondeur, qu'on remplit de fumier chaud, & qu'on change tous les quinze jours, depuis la mi-Novembre jusqu'à la fin de Janvier ; dans les temps de gelée & de neige on tient les planches couvertes de fumier sec, qu'on retire dès que le temps s'adoucit, ou que le soleil se montre.

On peut en replanter également sur couche après la Toussaint, elle produit encore plus promptement & plus abondamment : on destine une couche, plus ou moins, à cet effet élévée de trois pieds, & chargée de huit à dix pouces de terreau, sur laquelle on peut repiquer en même temps du Persil & autres plantes qui sont fortes

en racine : on la réchauffe au beſoin, & on la couvre de même : les uns ſe contentent de la couvrir avec des paillaſſons, ſoutenus ſur un treillage qu'ils chargent de litiere ſéche, à proportion de la rigueur du temps : d'autres la mettent ſous cloche : cette derniere façon eſt la plus ſûre, tant pour l'avancer que pour la conſerver : de l'une & de l'autre maniere il faut lui donner de l'air tant qu'on le peut, ſans quoi la feuille pouſſe blanc, & n'a point de goût.

DE L'OSEILLE.

On conſerve l'Oſeille pour l'Hyver mêlée avec d'autres herbes, qui eſt très-utile dans les temps de neige & de gelée, & voici la maniere. On fait cueillir ſur la fin d'Août ou de Septembre toutes les herbes néceſſaires, ſçavoir, l'Oſeille, qui doit compoſer le tiers ou la moitié au plus de la quantité, la Poirée, la Laitue, l'Epinars, le Pourpier, le Perſil, & le Cerfeuil, dont il faut quantité égale,

De l'Oseille.

avec un peu de Ciboule, si on n'en hait pas le goût : on fait éplucher & laver à plusieurs eaux toutes ces herbes ; on les laisse égouter un certain temps & sécher, après quoi on les hache de gros en gros ; on les fait cuire sans eau dans une marmite qu'on remplit jusqu'aux bords, en les pressant le plus qu'on peut, observant de ne faire qu'un très-petit feu dessous pour qu'elles ne brûlent pas : de temps en temps on les remue, & quand elles sont suffisamment cuites, on les met dans des pots qu'on remplit à un pouce près, & qu'on transporte sur le champ dans le lieu où ils doivent rester ; & quand ils sont en place on coule par-dessus une épaisseur d'un doigt environ de beurre fondu, ou d'Huile d'Olive ; on les laisse en cet état jusqu'au besoin : elle se conservent parfaitement tout l'Hyver ; mais il est à remarquer que lorsqu'on les couvre avec du beurre elles s'éventent & aigrissent aisément

dès que le pot eſt entamé : il faut les conſommer tout de ſuite, & par cette raiſon on doit préférer l'Huile qui ſurnage toujours, & qui les entretient dans le même état auſſi long-temps qu'on veut.

De l'Oseille.

CHAPITRE LVII.

Deſcription du PANAIS *; ſes différentes eſpéces, ſes propriétés, ſa culture, &c.*

Du Panais.

LE Panais, qu'on nomme autrement Paſtenade, eſt une plante dont tout le mérite conſiſte dans la racine.

Il y en a trois eſpéces, le Long, le Rond, & le Panais de Siam.

Le Panais Long fait ſa racine très-longue, & preſque égale en groſſeur dans toute ſa longueur, blanche en dedans comme en dehors, inégale & raboteuſe à l'extérieur, garnie ordi-

DU PANAIS.

nairement de quelques filamens ou petites racines, exhalant une odeur forte & douçâtre; ſes feuilles ſont découpées profondément, dentelées ſur les bords, & précédées d'une queuë fort longue où elles tiennent; ronde, canelée légerement, d'un verd clair & luſtré, ſans aucun duvet; les parties qui les compoſent ſont placées de deux en deux au nombre de dix à douze, oppoſées les unes aux autres, & terminées par une impaire; ſa tige eſt fort groſſe, canelée profondément & branchue, rougiſſant un peu d'un côté : à l'extrémité des rameaux eſt un paraſol très-grand compoſé de petites fleurs en Roſe à cinq pétales égaux, de couleur jaune, ſurmontées de quelques étamines, dont le calice ſe change en un fruit ovale & applati, de couleur canelle, qui s'éclaircit ſur les bords.

La ſeconde eſpéce, qu'on appelle Panais Rond, ou Panais à la Roya-

le, est conformée également, quant aux feuille, tige, fleur, & fruit; mais la racine est plus grosse & plus courte, assez ressemblante à un Navet Rond.

DU PANAIS.

La troisiéme espéce qu'on nomme Panais de Siam, ou, Panais Bâtard, ne différe de même que par sa racine, qui tient le milieu entre les deux autres, n'étant ni aussi longue que la premiere, ni aussi courte que la seconde, mais beaucoup plus enflée du côté de la tête que dans le surplus de sa longueur : sa chair est aussi un peu plus jaunâtre.

La culture de cette plante n'a rien de différent de la Carotte : on la seme également en deux saisons : ce que j'ai dit pour l'une servira pour l'autre, la répétition n'instruiroit pas mieux.

Toutes les trois espéces sont fort bonnes; cependant on estime plus le Panais de Siam, dont la peau est plus

Du Panais. fine, la chair plus tendre & plus moëlleuſe : au reſte, le terrein doit entrer pour beaucoup dans le choix, comme je l'ai obſervé pour la Carotte.

On l'employe de même pour les ſoupes & pour les jus ; mais il n'eſt pas ordinaire de le manger fricaſſé, ni en ragoût avec les viandes ; ſon goût douçâtre plaît bien à quelques-uns, mais non au plus grand nombre : on prendra garde qu'il y a une eſpéce de nerf dans le cœur de la racine, qu'il faut ôter en la coupant, étant déſagréable pour ceux qui en mangent.

Elle eſt de peu d'uſage dans la médecine ; cependant ſa ſemence qui eſt carminative & diurétique, s'employe à la même doſe de l'Anis, avec toutes les autres ſemences chaudes mineures, dont on ſe ſert pour diſſiper les vents & les vapeurs, pour appaiſer la colique, & pour arrêter le

cours de ventre : mais quoiqu'elle soit reconnue bonne, on se sert par préférence de la graine du Panais sauvage. DU PANAIS.

Cette racine ne craint rien des gelées ; ainsi il n'en faut enfermer dans la serre que ce qu'on peut consommer pendant la grande rigueur de l'Hyver ; mais au mois de Mars il faut en arracher la quantité dont on a besoin pour donner de la graine, & les replanter tout de suite comme les Carottes, à un pied ou dix-huit pouces de distance ; il est entendu qu'on doit choisir les plus belles : lorsqu'ensuite au mois de Juillet les tiges sont à-peu-près à leur hauteur, on fait très-bien de les soutenir avec des échalas auxquels on les lie, sans quoi le vent les renverse & les ruine. La graine meurit à la fin d'Août, & n'est bonne que pendant le cours de la premiere année, je veux dire, pour les deux semences de Mars & de Septembre.

CHAPITRE LVIII.

Description de la PATIENCE ; ses différentes espéces, ses propriétés, sa culture, &c.

DE LA PATIENCE.

IL y a huit espéces de Patience, que je réduirai à trois qui sont les seules cultivées & les plus utiles : ce sont la Commune qu'on nomme autrement la Parele ; la Patience rouge, appellée encore Sang-Dragon, & la Patience des jardins, connue sous les deux noms de Rapontic des Montagnes, ou Rhubarbe des Moines ; toutes les trois sont vivaces.

La premiere espéce fait sa racine droite, longue, grosse, jaune & d'un goût amer ; sa feuille ressemble en gros à celle de l'Oseille, d'où elle tire sa premiere origine ; car on remarque encore tous les jours qu'elle dégénere souvent en Patience dans les

terreins ſablonneux : cette feuille eſt néanmoins plus longue, plus ferme, plus étroite & plus pointue, d'un goût âpre & fort aigre ; ſa tige eſt noüeuſe, & s'éléve à quatre ou cinq pieds ; ſes fleurs ſont placées le long des rameaux & par anneaux ; elles ſont petites ſans pétales, compoſées de ſix étamines vertes, courtes, garnies de ſommets droits & blancs, qui ſortent d'un calice à ſept feuilles comme dans l'Oſeille ; leur piſtil ſe change enſuite en une graine triangulaire, enveloppée d'une capſule membraneuſe, compoſée de trois grandes feuilles du calice.

On cultive cette plante dans les jardins pour mêler avec l'Oſeille, & autres herbes potageres ; cependant peu de perſonnes en font uſage : on la deſtine eſſentiellement pour les beſoins de la ſanté ; ſa racine eſt apéritive & laxative, on s'en ſert pour l'hydropiſie, les pâles couleurs, la

DE LA PATIENCE.

jauniſſe, & autres maladies qui viennent d'obſtruction ; on l'employe auſſi extérieurement pour les dartres & la gravelle.

La Patience rouge eſt aſſez ſemblable à la précédente à certains égards ; mais la feuille eſt plus courte & traverſée de quantité de nervûres rouges, d'où il ſort, quand on les rompt, un ſuc rouge comme du ſang ; ce qui lui donne ſon nom.

On s'en ſert dans les alimens, comme de la précédente, mêlée avec d'autres herbes ; & l'uſage en eſt fort bon lorſqu'on a beſoin d'avoir le ventre un peu libre: on la preſcrit auſſi quelquefois dans les bouillons émolliens & rafraîchiſſants : ſa graine fortifie, reſſerre & calme les douleurs ; on en prend une dragme ou une dragme & demie dans quelque liqueur convenable, pour arrêter les écoulemens trop abondants de la matrice, & le flux de ventre accompagnés de tranchées.

Un ſçavant Auteur aſſûre avoir guéri nombre de perſonnes attaquées de cette derniere maladie, en faiſant macérer dans du vin chaud une demi-dragme de cette ſemence, qu'on paſſe avant que de la boire

La Patience des jardins, ou le Rapontic, fait ſa racine longue, épaiſſe, garnie de pluſieurs fibres, brune en dehors, & fort jaune en dedans; ſa tige s'éléve juſqu'à la hauteur d'un homme, elle eſt canelée, rougeâtre, partagée vers le haut en beaucoup de rameaux; ſes feuilles ſont longues d'un pied à un pied & demi, larges, pointues, fermes & liſſes, d'un verd foncé, dont les bords ſont quelquefois repliés en deſſus, unis cependant, & ſans crénelure, portées ſur de longues queuës rougeâtres; ſes fleurs ſont ſans pétales à étamines, ſemblables à celles de l'Oſeille, placées tout autour des rameaux: aux fleurs ſuccédent des graines anguleu-

De la Patience.

ſes, enveloppées de follicules membraneuſes.

Cette plante a preſque les mêmes principes que la Rhubarbe bâtarde, dont elle a auſſi les vertus. Elle fortifie l'eſtomac & aide à la digeſtion; elle purge légerement la bile; elle eſt fort aſtringente, leve les obſtructions du foye, ſoit en diſſolvant les humeurs épaiſſes, ſoit en rétabliſſant le ton des fibres relâchées; auſſi on l'employe quelquefois fort utilement en poudre ou en décoction pour le flux de ventre & l'obſtruction des viſceres: la doſe eſt d'une demi-dragme en poudre, ou d'une dragme & demie en infuſion.

Cette plante croît naturellement ſur les montagnes, & on la cultive auſſi fort communément dans les jardins; ſa culture, de même que celle des précédentes, ne demande rien de particulier; on les ſeme toutes trois au mois de Mars, & on y apporte les

mêmes soins qu'à l'Oseille. On recueille la graine au mois d'Août, lorsque les tiges sont séches & que la graine commence à se détacher : elle se conserve bonne deux ou trois ans.

DE LA PATIENCE.

CHAPITRE LIX.

Description de la PERCEPIERRE ; *ses différentes espéces, ses propriétés, sa culture, &c.*

LA Percepierre est appellée de différens noms : Passepierre, Bacille, Criste marine, Fenouil marin, ou Herbe de Saint-Pierre.

DE LA PERCEPIERRE.

Il y en a de deux espéces, toutes deux vivaces, la grande & la petite.

La premiere fait sa racine grosse & longue, ligneuse & blanchâtre, garnie de quelques fibres ; ses tiges sont longues de quinze à dix-huit pouces, rameuses, grosses, ligneu-

De la Percepierre

ſes, ſe renverſant ordinairement ſur terre; ſes feuilles ſont découpées, menues, étroites, fermes, charnues, ſubdiviſées trois à trois; d'un verd d'eau, d'nne odeur d'Ache, & d'un goût ſalé; ſes fleurs naiſſent en ombelles, compoſées chacune de cinq pétales blanches, diſpoſées en Roſe: après que la fleur eſt paſſée, le calice ſe change en un fruit rempli de graines qui ſont jointes deux à deux, plates, rayées ſur le dos, blanches, odorantes, & d'un goût âcre.

La ſeconde eſpéce qui eſt plus communément cultivée que la grande, ne s'éléve qu'à un pied au plus, & s'élargit beaucoup; ſa racine eſt aſſez ſemblable à la précédente; & ſes feuilles ſont de même étroites, charnues, ſubdiviſées trois à trois, mais un peu plus larges, de couleur vertebrune, d'un goût tirant ſur le ſalé; ſes fleurs ſont diſpoſées comme à l'autre, & de couleur jaunâtre; elle

croît comme la précédente au bord de la mer dans les rochers qu'elle semble percer, d'où lui vient son nom de Percepierre; mais avec des soins elle réussit également dans les jardins. DE LA PERCEPIERRE

Ses usages pour la vie se bornent aux Salades d'Hyver, où on la mêle avec les Anchois, la Beterave, les Capres, les Cornichons, &c. confite au Vinaigre, elle excite l'appétit & flatte le goût : la maniere de la confire est la même que celle des Cornichons, avec lesquels on la mêle ordinairement.

Ses propriétés pour la médecine ne sont guère plus considérables; cependant elle est du nombre des plantes apéritives, & on l'employe pour guérir les obstructions des viscères, pour la gravelle, pour atténuer la pierre du rein & de la vessie, pour exciter l'urine, & les mois des femmes, & pour la jaunisse : au défaut

DE LA PERCEPIERRE

de celle qui eſt confite, on prend la décoction de la feuille, de la racine & de la ſemence.

On la multiplie de graine qu'on ſeme ſur couche au mois de Mars, ou dans des pots remplis de terreau, qu'on expoſe au plein ſoleil, & quand elle eſt à une certaine force on la tranſplante au pied des murs du Midi ou du Levant. Il faut l'élever avec ſoin étant fort délicate dans ce climat, le grand air & le froid lui ſont pernicieux; il eſt bon, par conſéquent, de la couvrir de quelques feuillages pendant les gelées : on coupe ſes feuilles ſur la fin de l'Eté, quand on veut en faire uſage.

CHAPITRE LX.

Description du PERSIL; *ses différentes espéces, ses propriétés, sa culture, &c.*

DU PERSIL.

IL n'y a point de jardin, si petit qu'il soit, où le Persil n'ait sa place marquée par l'utilité continuelle dont il est dans un ménage.

Il y en a six espéces, sçavoir, le Persil Commun, le Persil à Grande Feuille, le Persil à Grosse Racine, le Persil de Macédoine, le Persil Frisé, & le Panaché.

Le Persil Commun fait sa racine longue & blanche, assez droite, & garnie de quelques fibres; les feuilles qui s'élévent de son cœur sont nombreuses, extrémement découpées & dentelées, & comme composées de trois ou quatre paires de petites feuilles, rangées sur une côte terminée

DU PERSIL.

par une impaire ; elles ſont d'un beau verd, liſſe & luiſant, d'une odeur forte & aſſez agréable quand on les touche ; la côte eſt menue, arrondie d'un côté, & canelée de l'autre ; ſa tige eſt groſſe, canelée & branchue ; elle s'éléve à trois ou quatre pieds, les ſommités de tous ſes rameaux ſont terminées par un bouquet de fleurs, diſpoſé en paraſſol à cinq pétales inégaux, de couleur rouſſâtre, portées ſur un petit calice qui ſe change en une petite graine ronde, de couleur griſe, & d'une odeur très-forte.

Le Perſil à Grande Feuille eſt conformé en tous points comme le précédent, à la différence près de ſes feuilles, qui ſont beaucoup plus grandes.

Le Perſil à Groſſe Racine eſt auſſi ſemblable au premier, à l'exception que la côte de ſes feuilles eſt plus groſſe, & que ſa racine a trois fois plus de groſſeur auſſi ; la graine de

même. Il y en a deux eſpéces, l'une qui a la feuille d'un verd naiſſant, l'autre d'un gros verd. DU PERSIL.

Le Perſil de Macédoine a la feuille découpée plus réguliérement, plus velue & plus dentellée, & ſes ſegmens ſont plus arrondis & plus preſſés les uns contre les autres; ſa couleur eſt auſſi moins foncée, & la côte eſt couverte d'un duvet blanc : cette feuille s'abbat contre terre tout au tour du pied, & du centre il ſort une tige branchue, élévée de deux à trois pieds; les ſommités de tous ſes rameaux ſont terminés par des bouquets de fleurs blanchâtres à cinq pétales, diſpoſés en paraſſol, de la même maniere que le Perſil commun; mais plus grands : ſa graine eſt auſſi différente, étant allongée, enflée par une extrémité, & pointue à l'autre; arrondie d'un côté, & convexe de l'autre; de couleur cendrée, & d'une ſaveur forte, ſans odeur.

DU PERSIL.

Le Persil Frisé a sa feuille telle que son nom l'annonce, & ressemble par là au Cresson frisé ; du surplus, il est conformé comme le Commun : même tige, même fleur, & même graine.

Le Panaché imite en tout le Commun, à l'exception de la couleur de ses feuilles, qui sont jaspées de veines blanches, tirant sur le jaune.

De ces six espéces le Persil Commun est le plus communément cultivé, quoiqu'elles ayent toutes à-peu-près les mêmes vertus & propriétés. Il est d'un grand usage dans la cuisine pour relever le goût des viandes, du poisson, des œufs, & de la plûpart des légumes : voilà la seule propriété qu'il ait pour la vie, n'étant susceptible en lui-même d'aucun apprêt qui puisse le faire tenir lieu d'aliment ; sa racine sert aussi dans plusieurs ragoûts ; & donne un fort bon goût à la soupe.

Cette Plante a des vertus pour la santé ;

ſanté ; la décoction de la feuille & de la racine priſe en boiſſon, provoque le vomiſſement, & dégage les voyes dont l'embarras porte au cœur : la feuille hachée & mêlée avec la mie de pain & un peu d'eau, paſſée au feu dans un poëlon, guérit les dartres, & réſout les duretés des mammelles ; le même reméde fait perdre le lait aux femmes accouchées : ſa feuille pilée, mêlée avec un peu d'eau-de-vie, eſt ſouveraine pour les coupures & pour toutes ſortes de bleſſures, de même que pour les contuſions ; elle ôte auſſi la puanteur de l'haleine, ou du moins elle en arrête le mauvais effet pour quelque temps ; ſa racine s'employe dans les tiſannes & les bouillons apéritifs, & ſa décoction eſt très-utile dans les petites véroles & les fiévres malignes. Sa graine eſt une des quatre ſemences chaudes majeures, & entre auſſi

DU PERSIL.

dans la compoſition de pluſieurs remédes.

Cette plante ſe cultive fort aiſément ; on ſeme la graine au mois de Mars ou d'Avril, ſoit en bordures autour des quarrés, ſoit en planches par rayon de deux pouces de profondeur, & on en fait cinq rangs dans chaque planche de cinq pieds : nos Maréchés la ſement à la volée pour en tirer plus de profit, mais il eſt mieux de la diſpoſer comme je dis, & cela donne en même temps la facilité de ſerfouir le plant dans ſa jeuneſſe, outre qu'il eſt plus commode à couper dans cette ſituation ; il leve au bout de trois ſemaines, on le ſarcle, on le mouille, on le ſerfouit juſqu'à ce qu'il ait pris le deſſus, & on le laiſſe enſuite profiter à volonté ſans autre ſoin : toute ſorte de terre lui eſt preſque également propre, pourvû qu'elle ſoit un peu meuble, & il ne demande aucune dépenſe de fumier ;

mais si on est pourvû abondamment de terreau ou de menu fumier, il n'est pas inutile d'en mettre par dessus la semence, sur-tout dans les terres sujettes à se fendre. DU PERSIL.

Quand on veut faire usage de la racine, il faut beaucoup éclaircir le plant après qu'il a pris une certaine force, afin qu'elle puisse grossir; & on en arrache une partie à la veille des gelées qu'on transporte dans la serre pour la trouver au besoin.

On doit avoir attention au mois de Septembre de le couper à fleur de terre, pour qu'il repousse de nouvelles feuilles pendant l'Automne; elles sont plus tendres & plus vertes; mais en ce cas il faut être préparé à le couvrir de grande litiére dans les temps de gelée & de neige, sans quoi il périt; & si on ne se trouve pas en état de le faire, il est beaucoup mieux de ne pas le couper, ses vieilles feuilles ser-

vent d'abri au cœur, & le conser-
Du Persil. vent.

Ceux qui veulent en réchauffer ſur couche pour en avoir tout l'Hyver, doivent ſe précautionner pour l'arracher avant que la terre ſoit ſcellée par les gelées ; la maniere de le replanter eſt fort ſimple ; on en met huit à dix pieds ſous chaque cloche, après avoir un peu raccourci la racine, & coupé toute la fane juſqu'au cœur, il reprend facilement & pouſſe bientôt de nouvelles feuilles : on donne de l'air aux plants, autant que le temps le permet, ou du moins on découvre le cul des cloches pendant quelques heures : on peut en couper enfin trois ſemaines après, & il repouſſe toujours tant qu'on le laiſſe, pourvû qu'on ait ſoin d'entretenir la chaleur de la couche ; mais paſſé le mois de Février, celui qui eſt en pleine terre commence à fournir, & ne demande plus qu'on le force ; il n'a beſoin que

de huit à dix pouces de terreau.

DU PERSIL.

Cette plante ne monte point la premiere année, & plus on coupe ſes feuilles plus elle en repouſſe ; mais à la ſeconde année elle fait ſa tige : cependant lorſqu'on la coupe au mois de Mai, le pied repouſſe des drageons qui durent encore une année : il eſt entendu par là qu'elle ne donne point de graine ; mais quand on la laiſſe en liberté, elle commence à faire ſon montant en Mai ; elle fleurit en Juin, & ſa graine eſt meure en Août. On coupe les tiges par le pied, & on les laiſſe quelques jours expoſés au ſoleil, étendus ſur une toile : cette précaution eſt néceſſaire ; car autrement la graine ſe détache en plus grande partie & ſe perd ; on la vanne enſuite, & on l'enferme : elle ſe conſerve bonne quatre ou cinq ans.

On fait ſécher au mois d'Octobre des feuilles de Perſil, qui ſuppléent pendant l'Hyver aux vertes, & qui

Du Persil.

donnent le même goût aux ragoûts où on l'employe : la maniere de les faire ſécher eſt de les jetter un moment dans l'eau bouillante, & après qu'elles ont été bien lavées & épluchées, de les étendre au ſoleil ſur des clayons, & enſuite de les paſſer au four tiéde; après quoi on les enferme dans un lieu ſec, enveloppées dans des ſacs de papier, ou dans des boëtes : d'autres les font ſécher à l'ombre attachées en paquets, & ſuſpendues au plancher.

Il eſt temps de parler des autres eſpéces. Le Perſil à Grande Feuille a toutes les vertus & propriétés du Commun, & s'éléve de la même maniere; mais il a un défaut qui l'a fait abandonner, c'eſt d'avorter dans le cœur, après qu'il a pouſſé ſes premieres feuilles. Nos Maréchés par cette raiſon ne le cultivent pas.

Le Perſil à Groſſe Racine n'eſt pas aſſez connu en France, & mal-à-pro-

pos on néglige de le cultiver ; les Allemands en font grand cas avec juſtice, & c'eſt l'eſpéce à laquelle ils ſont le plus attachés : ſa feuille n'a point de mérite particulier ; mais ſa racine, qui approche de la groſſeur d'une Carotte, & qui eſt par là d'un grand profit, a le double avantage d'être plus tendre & plus ſucrée: on la met dans toutes les ſoupes, & elle donne un goût parfait au bouillon : on la mêle auſſi dans pluſieurs ragoûts, où elle tient fort utilement ſa place. Il y en a deux eſpéces ; celle qui a la feuille d'un verd foncé eſt la plus cultivée, parce qu'elle réſiſte mieux aux gelées que l'autre, qui eſt ſujette à jaunir & à périr.

Le Perſil de Macédoine n'eſt pas d'uſage en verd comme les autres ; ſon goût auſſi eſt différent. Il n'eſt employé qu'en fourniture de Salades, & encore n'eſt-ce qu'après qu'on l'a fait blanchir. Pour le rendre blanc on lui coupe toutes les feuilles à la Touſſaint,

DU PERSIL.

& on le couvre d'une bonne épaiſſeur de paille ſéche, qu'on augmente à proportion du temps, de maniere que les gelées ne puiſſent pas l'atteindre : il repouſſe ſous cette couverture de nouvelles feuilles jaunes & tendres, qu'on coupe un mois ou ſix ſemaines après ; ſon goût ne plaît pas à tout le monde, & on n'en voit même plus paroître dans les marchés publics ; chacun ſuivra à cet égard ſon inclination. On le ſeme & on l'éléve comme les autres ; il eſt peu délicat, & s'accommode de toute ſorte de terre.

Le Perſil Friſé a le goût du Commun, & ſe cultive tout de même ; mais il a le défaut d'être fort tendre à la gelée, & de périr facilement, ce qui fait qu'il eſt peu cultivé.

Le Panaché eſt à peu près ſemblable par le goût ; mais il eſt fort délicat à éléver, & fournit peu : ces deux raiſons empêchent de même qu'on ne le cultive.

Il y a encore deux espéces de Persil, qui croissent naturellement, distinguées sous le nom de Persil sauvage, & Persil des marais, dont on ne fait aucun usage pour la vie, mais qui servent à plusieurs choses dans la Pharmacie. Comme ils ne sont pas admis dans les jardins, & que les autres nous suffisent, je me dispense d'en dire davantage.

DU PERSIL.

CHAPITRE LXI.

Description de la PIMPRENELLE ; *ses différentes espéces, ses propriétés, sa culture, &c.*

LA Pimprenelle n'est qu'une fourniture de Salade ; mais elle est apéritive & rafraîchissante ; elle purifie le sang : on employe sa feuille dans les bouillons & dans les décoctions apéritives & vulnéraires ; elle excite les sueurs & pousse les urines,

DE LA PIMPRENELLE

DE LA PIMPRENELLE

elle arrête de même les hémorragies : infusée dans l'eau commune pendant quelque temps, & bûë à jeun, elle soulage ceux qui sont sujets à la gravelle ; la même boisson est très-bonne quand on se sent échauffé : le suc distillé de la feuille entre dans la composition de plusieurs baumes & sirops, & de quelques onguents : c'est une plante fort salutaire.

Elle croît assez communément dans les prés, & n'est pas moins bonne que celle des jardins, qui n'a de différent que la culture : il y en a deux espéces, nommées la petite & la grande, qui différent seulement par les feuilles ; celles de la premiere étant rondes, & celles de la seconde plus allongées ; l'une & l'autre jettent beaucoup de feuilles, qui se renversent sur terre à demi-pied autour du cœur : ces feuilles sont dentelées & rangées de deux en deux le long de la côte d'où elles naissent ; leur couleur

DE LA PIMPRENELLE

eſt aſſez foncée, le cœur ne s'éléve point à moins qu'il ne monte en graine, pour-lors il jette une tige foible & rameuſe qui s'éléve à deux pieds environ; & à l'extrémité des rameaux ſe forme une eſpéce de bouton allongé, qui fleurit imperceptiblement, & qui donne huit ou dix graines : c'eſt une des premieres qui meurit, on la recueille au mois de Juin; elle eſt rougeâtre, paſſablement groſſe, formée à quatre faces, graveleuſe & terminée en pointe par les extrémités : elle ſe conſerve bonne trois ans, quand elle a été cueillie bien à propos.

La culture de cette plante eſt fort ſimple; on la ſeme au mois de Mars par rayon ou à la volée; on la ſarcle au beſoin, & on l'arroſe un peu dans les chaleurs; plus on la coupe plus elle repouſſe, & plus les feuilles ſont jeunes, plus elles ſont tendres & bonnes : c'eſt toujours les petites du

cœur qu'il faut prendre pour les Sa-
De la Pimprenelle lades.

Elle eſt fort ſujette à avoir ſa racine coupée par les Vers d'Hanneton ; j'ai aſſez dit ailleurs ce qu'il faut faire pour ſe garantir de ces inſectes.

CHAPITRE LXII.

Deſcription du POIREAU ; ſes différentes eſpéces, ſes propriétés, ſa culture, &c.

Du Poireau. CETTE plante, que les uns nomment Poireau, & d'autre Poreau, forme un corps droit, uni & compacte, qui eſt compoſé de feuilles preſſées & collées les unes ſur les autres, & tournées en rondeur, de la groſſeur du doigt ; elle s'éléve à près d'un pied & demi, & conſerve même conſiſtance à ſix ou huit pouces de terre ; elle ſe dévéloppe enſuite & jette des feuilles dont les pointes ſe

replient contre terre, lesquelles sont longues, étroites & formées en gouttiere, d'un verd bleuâtre, lisses, & assez épaisses, portant une odeur forte & peu agréable : tout ce qui est en terre vient blanc & tendre, & c'est le meilleur ; le surplus est verd ; cependant on l'employe comme le pied tant qu'il a consistance ; sa racine n'est qu'un groupe de filamens blancs & fort multipliées, à-peu-près comme ceux de l'Oignon.

C'est dans les soupes qu'il est surtout employé ; & c'est une des plantes dont on se sert le plus communément : on en mêle aussi dans les purées de Pois, & dans les étuvées ; mais il n'est pas ordinaire d'en faire aucun aprêt particulier, il ne seroit même pas sain d'en faire un trop grand usage, étant certain qu'il engendre des ventosités & des mauvaises humeurs ; on l'accuse même de produire d'autres effets extraordi-

DU POIREAU.

naires pendant la nuit ; mais je ne le dis que d'après quelques Auteurs qui ne font pas la loi, & ſans autre certitude que leur témoignage.

Ses propriétés pour la médecine ſont fort au-deſſus de ſes uſages pour la vie ; il eſt apéritif, réſolutif & béchique : c'eſt un des plus ſouverains remédes dans la pleureſie ; on fait cuire ſous la cendre, dans une feuille de Choux, une ou deux poignées du blanc qu'on applique ſur le côté ; ou bien on le fricaſſe dans la poële avec de bon Vinaigre. Crud & pilé, ou bouilli légérement, & appliqué ſur les tumeurs des articles, il les diſſipe : les bouillons aux Poireaux & aux Navets ſont bons pour l'extinction de voix, & les foibleſſes de poitrine ; on en fait encore un ſirop favorable aux pulmoniques : la ſemence eſt auſſi apéritive que la plante ; on en donne pour les mêmes maladies, un gros qu'il faut concaſſer & faire in-

fuſer dans un verre de Vin ; ſes feuilles cuites & appliquées ſur les hémorrhoïdes enflées, les détendent & emportent l'inflammation. J'ai lû qu'une poignée de ſa graine miſe dans un tonneau de Vin, l'empêchoit d'aigrir, & corrigeoit l'aigreur quand il y en avoit ; mais je n'en ai pas fait l'expérience.

Il y a deux eſpéces de Poireau, le Long & le Court, qui n'ont d'autre différence entr'eux que la longueur. Le Long cependant eſt le plus cultivé, parce qu'il fournit davantage par ſa longueur ; mais auſſi le Court a le mérite de mieux réſiſter aux gelées, & pour la fin de l'Hyver on doit toujours le préférer ; il a encore cet avantage que le Ver ne s'y attache pas tant. Le Long doit occuper la ſcéne juſqu'aux gelées.

Ces deux eſpéces proviennent, ſuivant toute vraiſemblance, du Poireau Sauvage, qu'on trouve commu-

DU POIREAU.

nément dans les vignes ; & c'eſt la culture qui les a perfectionnées comme elles le ſont.

On les cultive fort aiſément ; la graine ſe ſeme au mois de Mars dans une terre meuble & bien préparée : on la herſe après l'avoir ſemée, & on la terreaute ; mais on la marche préalablement, pourvû que la terre ſoit ſaine ; on la mouille pour aider la ſemence à lever, & on continue ſuivant le beſoin ; on ſarcle exactement le plant, & on le replante aux environs de la Saint-Jean, quand il eſt de la groſſeur d'une plume à écrire ou un peu plus : mais ſi on veut l'avancer, on peut le planter dans les premiers jours de Juin.

On dreſſe les planches de telle largeur qu'on veut, & on obſerve de mettre les rangs à ſix pouces l'un de l'autre, & d'eſpacer les pieds de quatre pouces ſeulement : il faut d'abord avoir mouillé la planche avant que de

l'arracher pour la facilité de le tirer ; on coupe enſuite la moitié de la fane & toute la racine, le plus près qu'on peut du talon ; après cette petite préparation, on le plante au plantoir qu'on enfonce à ſix pouces, & dans chaque trou on fait couler un Poireau, ſans preſſer aucunement la terre contre le pied ; on l'arroſe amplement auſſi-tôt après, & l'eau qui deſcend dans les trous entraîne autant de terre qu'il en faut pour le moment ; on continue de deux en deux jours, car c'eſt une des plantes qui demande le plus d'eau : il réprend bientôt & ſi facilement que trois jours après on voit allonger la feuille ; quelque temps après on le ſerfouit & on lui rogne ſes feuilles deux ou trois fois pendant l'Eté : cette petite façon contribue beaucoup à faire groſſir le pied, il profite juſqu'à la Touſſaint, mais ſi on veut en manger plutôt, il eſt également bon, & nos Maréchés

DU POIREAU.

qui ont l'art de l'avancer, en portent d'assez gros aux marchés dès le mois de Juillet. Dans quelques Provinces on le mange tout verd dans sa premiere jeunesse sans avoir été replanté, & on le préfére à celui qui est blanc : chacun peut se satisfaire à cet égard, & le goût est le même en tout temps.

Aux approches de Noël, on arrache la grande espéce, qui est fort sujette à périr sur pied, & on l'enterre près à près dans une petite tranchée qu'on couvre de litiere pendant les gelées ; mais on laisse le Court en place, parce qu'il résiste aux mauvais temps, & qu'il se conserve bon jusqu'à ce qu'il monte en graine, c'est-à-dire, jusqu'au mois de Mai : on a soin cependant d'en arracher certaine quantité qu'on enterre dans la serre, pour fournir pendant les gelées, si on n'a pas de la grande espéce enfermée.

On marque après l'Hyver la quan-

tité qu'on veut laiſſer monter en grai-
ne, & on détruit le ſurplus, ſi on en
a trop. Il commence au mois de Mai
à pouſſer ſa tige, qui s'éléve à qua-
tre ou cinq pieds, & qui porte à ſon
extrémité une eſpéce de houpe très-
groſſe, garnie dans toute ſa circon-
férence de fleurs purpurines, formées
en clochettes, auſquelles ſuccéde
une coque triangulaire, qui renferme
la graine dans trois loges ſéparées :
cette graine eſt de couleur noire, fi-
gurée à-peu-près comme celle de
l'Oignon, mais plus groſſe : on la
coupe quand les coques commencent
à s'ouvrir, & on la met ſur un drap
pour achever de meurir : celle qui ſe
détache naturellement eſt la meilleu-
re, & pour retirer l'autre on la froiſſe
avec les mains, ou, ſi on veut, on
la met dans une manne d'oſier, & on
la frotte contre les bords ; on la vanne
enſuite, & on l'enferme. Elle eſt bon-
ne pendant deux ans ; mais ſi on la

DU POIREAU.

garde dans sa coque attachée à un plancher, comme quelques-uns le font pour l'Oignon, elle se conserve trois ou quatre ans.

Comme cette plante use extrémement la terre, elle demande après, une bonne fumure, pour pouvoir produire autre chose ; elle est fort sujette aussi dans certaines années à être mangée par un petit Ver blanc, qui s'engendre dans le cœur, à quoi on ne sçauroit remedier. On la regarnit à mesure qu'il en périt, & on a attention pour cet effet de conserver toujours un peu de plant ; le Ver d'Hanneton en détruit aussi quelquefois : on peut empêcher le progrès du mal en le cherchant au pied de la plante, comme je l'ai dit pour beaucoup d'autres.

CHAPITRE LXIII.

Description de la POIRÉE; ses différentes espéces, ses propriétés, sa culture, &c.

DE LA POIRÉE.

CETTE plante qu'on appelle Bette en plusieurs Provinces, est annuelle : on en cultive deux espéces, la Blanche & la Rouge.

La Poirée Blanche fait une racine cylindrique, ligneuse, blanche, longue & grosse ; ses feuilles sont grandes, larges, lisses, succulentes ; quelquefois d'un verd jaunâtre, quelquefois d'un véritable verd, d'une saveur nitreuse, sans nulle odeur, ayant une côte blanche, épaisse & large ; sa tige qui est canelée & branchue, s'éléve à trois ou quatre pieds ; ses fleurs naissent de l'aisselle des feuilles sur de longs épis, elles sont petites, composées de plusieurs étamines gar-

DE LA POIRE'E.

nies de sommets jaunâtres, & sortent d'un calice à cinq feuilles, tirant sur le verd, lequel se change ensuite en une graine inégalement ronde, graveleuse, cendrée ou rousse, & de la grosseur d'un petit Pois.

La Poirée Rouge différe de la précédente, en ce que sa feuille est plus petite, d'un verd rougeâtre, & la côte d'un rouge vif; elle n'est d'aucun usage pour la vie, & ne sert en médecine qu'au défaut de la premiere.

La Blanche est employée dans les alimens, où on la mêle avec l'Oseille pour l'adoucir, soit pour les soupes, soit pour les farces; elle est douce & fort salutaire.

Ses propriétés pour la santé sont beaucoup plus considérables : sa feuille est émolliente, adoucissante, laxative, dessicative & astersive; on l'employe dans les décoctions ordinaires & dans les lavemens; son jus en particulier, bien passé & purifié, donné

en cliſtère eſt ſingulier pour vuider la matiere fécale, qui réſiſte aux autres cliſtères laxatifs ; la feuille appliquée extérieurement ſur la peau lorſqu'elle a été enlevée par les veſſicatoires ou les cauſtiques, facilite l'écoulement de l'humeur : on l'applique de même ſur une tumeur pour attirer la matiere, & elle aide beaucoup à la faire aboutir: on s'en ſert encore contre les hémorrhoïdes enflammées, & ſi elle ne les fait pas ſuppurer, elle diſſipe au moins l'inflammation, & les fait retirer : il eſt bon de les étuver préalablement avec le ſuc exprimé. Le ſuc aſpiré par le nez, & mêlé avec un peu de bouillon du pot ſans ſel, débouche les conduits, & diſſout la pituite qui s'y eſt épaiſſie : un morceau de la côte ou de la racine hachée & pilée de même, & introduite dans les narines, procure le même effet ; le ſuc de la racine eſt un bon ſternutatoire, &

DE LA POIRE'E.

mis avec ſon marc dans les narines, lorſqu'on a la migraine ou le mal de tête, il ſoulage beaucoup, en opérant l'écoulement des ſéroſités : on ſe ſert encore de la racine pour lâcher le ventre des enfans : il faut pour cela en introduire un morceau dans le fondement, après l'avoir ſaupoudré de ſel.

La culture de cette plante eſt fort aiſée, & toute terre lui eſt bonne, en la préparant à l'ordinaire par un bon labour ; on la ſeme au mois de Mars dans les terres légeres, & en Avril dans les terres fortes ; on peut faire la ſemence à la volée comme nos Maréchés le pratiquent, ou par rayons à huit pouces de diſtance les uns des autres, comme il eſt plus ordinaire dans les jardins particuliers : cette derniere maniere eſt plus commode pour la ſerfouir & la couper.

Six ſemaines après qu'elle a été ſemée on peut commencer de s'en ſervir

vir, & dans cette saison où la racine est encore foible, on la coupe à fleur de terre; elle repousse de nouvelles feuilles, & plus elle est coupée souvent, plus la feuille est tendre & onctueuse: elle devient dure & séche quand elle est vieille.

DE LA POIRÉE.

On peut en semer tous les mois jusqu'en Août, & cette derniere semée est celle qui rapporte le plutôt & le plus abondamment au Printemps suivant; mais aussi elle est plus délicate à passer l'Hyver, il faut la couvrir si on ne veut pas courir les risques de la perdre. La premiere qu'on a semée en Mars ayant plus de force résiste mieux, mais donne plus tard; il faut couper celle-ci à fleur de terre au mois de Septembre, pour lui faire repousser de nouvelles feuilles pendant l'Automne.

On découvre après les gelées, celle qui a été couverte, & on lui donne un petit serfouissage qui la met en

DE LA POIRE'E.

train de pouſſer, & quand elle eſt bonne à cueillir on éclate les feuilles à fleur de terre, ſans ſe ſervir d'aucun inſtrument : le cœur en pouſſe ſucceſſivement pendant deux ou trois mois, & lorſqu'il commence à s'allonger pour faire ſon montant, on l'abandonne ; la nouvelle ſemée ſupplée alors à la vieille.

La Poirée pour Carde eſt une eſpéce particuliere dont il y a deux ſortes, l'une extrémement blonde, & l'autre plus foncée en couleur qu'on appelle la demi-verte : la premiere a la côte plus large & plus tendre, mais elle paſſe difficilement l'Hyver ; la ſeconde eſt un peu moins parfaite, mais elle réſiſte beaucoup mieux aux gelées : on ne doit donc ſemer la Blonde qu'au Printemps pour en jouir en Eté & en Automne, paſſé lequel temps on la détruit en reſervant ſeulement quelques pieds pour graine, qu'on couvre le mieux que l'on peut

pendant l'Hyver : l'autre doit ſe ſemer à la fin de Juin, & ſe replante à la mi-Août en bordures ou en planches à dix-huit pouces de diſtance en tous ſens, après lui avoir coupé la moitié des feuilles & le bout de la racine. DE LA POIRÉE.

L'une & l'autre demandent des arroſemens fréquents pendant les chaleurs, c'eſt ce qui en rend la côte tendre ; il faut la couvrir exactement pendant les gelées avec de la litiere ſéche, & au Printemps on la découvre peu-à-peu de la même maniere que l'Artichaut ; ſa carde eſt bonne à la mi-Mai. Nos Maréchés coupent entierement le pied, parce que l'uſage les y force, & qu'elles ne ſeroient pas de vente en feuilles détachées : on pourroit juger auſſi que c'eſt le beſoin qu'ils ont de la place dans cette circonſtance de temps qui a donné naiſſance à cet uſage ; mais les particuliers qui ſont bien-aiſes d'en prolonger la durée,

DE LA POIRE'E.

doivent se contenter d'éclater les plus larges feuilles, en les tirant sur le côté; celles qui restent autour du cœur se fortifient & sont bonnes successivement pendant un mois ou six semaines. Lorsqu'enfin elle commence à monter, on marque les pieds qu'on veut garder pour graine, & on détruit le reste.

Beaucoup de personnes, & nos Maréchés particulierement, plantent ces Cardes entre leurs Artichauts; je n'approuve pas cette méthode par les raisons que j'en ai données dans le chapitre de l'Artichaut.

L'usage qu'on fait de la Carde de Poirée est assez connu; on l'apprête au jus ou au beurre; elle plaît particulierement à beaucoup de gens avec le fromage de Gruyére ou de Parme rapé dessus : beaucoup d'autres ne l'aiment d'aucune façon; il est vrai qu'elle est un peu fade; & même dans quelques terreins elle ne sent que la terre.

DE LA POIRE'E.

Cette plante, tant la Poirée ſimple que les deux eſpéces de Cardes, ne multiplient que de graine qu'on recueille au mois de Septembre ſur les pieds qui ont hyverné ; & comme ils s'écartent & s'élévent fort haut, il faut les lier à des échalas pour les ſoutenir, ſans quoi le vent les renverſe : on les coupe lorſque la graine eſt meure en partie, c'eſt-à-dire, lorſqu'elle paſſe du verd à une couleur cendrée ou rouſſâtre ; on la laiſſe encore au ſoleil pendant quelques jours, & on l'enferme tout de ſuite. Elle ſe conſerve bonne huit ou dix ans.

CHAPITRE LXIV.

Description du POIS ; ses différentes espéces, sa culture, &c.

DU POIS.

QUOIQUE le Pois soit connu partout, & cultivé presqu'autant que le bled, cependant pour suivre toujours le plan que je me suis fait de donner la description exacte de toutes les plantes, je décrirai celle-ci.

Le Pois en général de toutes les espéces est conformé à-peu-près de la même maniere ; sa tige est unique, lisse, creuse & foible, s'élévant plus ou moins suivant l'espéce ; ses feuilles sont d'un petit verd bleuâtre ou céladon, placées de distance en distance le long de sa tige : elles forment d'abord deux espéces d'oreilles annexées à la tige, & du milieu sort une côte qui jette quatre ou six feuilles ovales, placées régulierement à

DU POIS.

ſes côtés, & terminée par pluſieurs vrilles qui lui ſervent à s'accrocher aux autres pour ſe ſoutenir quand il n'a pas le ſecours des rames : des aiſſelles de ces mêmes oreilles, plus ou moins haut ſuivant l'eſpéce, ſort la fleur dont le calice eſt un godet dentelé, qui pouſſe le piſtil : cette fleur eſt compoſée de quatre fleurons inégaux, dont la couleur eſt blanche ou rouge ſuivant l'eſpéce, marquées d'une tache purpurine : chaque bouquet eſt compoſé ordinairement de deux fleurs égales, quelquefois il n'y en a qu'une, & dans la longueur de la tige il s'en trouve juſqu'à ſix & huit : à ces fleurs ſuccéde la coſſe qui renferme le Pois, & qui eſt plus ou moins allongée ſuivant l'eſpéce.

Si ce légume étoit auſſi bienfaiſant qu'il eſt agréable à manger, le plus grand nombre, je penſe, voudroit s'en nourrir toute l'année ; mais on lui reproche avec juſtice d'être ven-

Du Pois.

teux & indigeſte, cela n'empêche pas cependant qu'on n'en ſoit extrémement empreſſé, ſur-tout dans la nouveauté, qu'on les paye à Paris juſqu'à cent & cent cinquante livres le litron, meſure qui contient environ trois demi-ſétiers, ou trois quarts de pinte.

Le Pois en général n'eſt preſque d'aucun uſage dans la médecine, ſi on en excepte le Pois chiche & le Lupin, dont je parlerai en particulier; on ſubſtitue pourtant au beſoin ſa farine à celle des Lupins & de la Veſſe; elle eſt également réſolutive & émolliente; ſa décoction eſt auſſi laxative & adouciſſante. Quelques-uns prétendent que les Pois de toutes eſpéces appaiſent la toux; & un bon Auteur ſoutient qu'ils ſont utiles aux Epileptiques; pour ceux qui ont la gravelle, ils doivent abſolument s'en abſtenir.

Il y en a une infinité d'eſpéces,

dont nous ne connoiſſons ici qu'une partie ; mais nous pouvons nous contenter de celles que nous avons ; d'ailleurs la nature ſe plaît de temps en temps à nous en découvrir, ou, ſi l'on veut, à nous en produire de nouvelles, comme le Baron, le Dominé & le Michaux, ainſi nommés du nom des payſans qui les ont découvert de nos jours.

Ces trois eſpéces ſont les plus hâtives ; après elles ſont le Lorrain & le Suiſſe ; je réduirai les autres Pois qu'on ſeme le plus communément au petit nombre des meilleurs, qui réuſſiſſent bien dans nos environs, & qui peuvent ſuffire pour toutes les ſaiſons ; ſauf à ceux qui auront d'autres eſpéces plus convenables à leur climat & à leur terrein, de les cultiver.

Je choiſis donc le Pois Commun, le Normand, le Quarré blanc & le Verd, le Cul-noir, le Pois verd d'Angleterre, la Longue-coſſe, & le Pois ſans parchemin ; ces huit eſpéces ſont

DU POIS.

toutes parfaitement bonnes chacune dans leur saison.

Je dirai un mot de leur culture en général avant que de passer à leur culture particuliere : ce grain, quoique rustique en apparence, ne doit pas être mis indifféremment en toute sorte de terre, il faut une combinaison pour le semer ; certaine espéce demande la terre légere, une autre la veut un peu grasse, & telle autre s'accommode mieux d'une terre qui tient le milieu ; mais toutes s'accordent à ne vouloir occuper la même terre que de loin en loin. Les Fermiers bien entendus ont pour régle de n'ensemencer leurs terres de ce légume qu'une fois de six en six ans, & voici leur méthode : une année ils font rapporter à une terre du Froment, & l'année suivante des Haricots ; la troisiéme ils la sement en Seigles ou en Mars, & la quatriéme en Vesses ou en grosses Féves ; la cin-

quiéme en Avoine ou en Orge, & la ſixiéme en Pois ; enſorte que ſur ſix arpens, ils en ont un tous les ans en Pois, pour lequel ils choiſiſſent l'eſpéce propre à ſa veine ; & lorſqu'il leur arrive de retourner un pré, d'arracher une vigne, ou de détruire un bois, cette place eſt toujours deſtinée pour les Pois, parce qu'ils ne réuſſiſſent pas mieux que dans ces ſortes de terres neuves : car le fumier qui aide à faire fructifier les autres légumes, lorſque la terre ſe trouve fatiguée, leur eſt nuiſible, bien loin de leur être avantageux ; ces Pois s'emportent en bois, & ne fruitent pas : ce légume plus vorace qu'aucune autre des ſels naturels de la terre, ne peut ſouffrir aucuns ſels empruntés tels que ceux des fumiers.

Ce que je viens de dire doit ſervir de régle, du plus au moins, à ceux qui en élévent dans leurs jar-

Du Pois. dins pour faire la répartition du terrein qu'ils ont, de maniere que chaque année ils ayent une place suffisamment reposée pour y semer ce légume : pour peu qu'ils y fassent attention, ils reconnoîtront, comme je l'ai éprouvé souvent, qu'une perche de terre employée à propos leur rendra plus que quatre employées à contretemps ; il arrive même quelquefois, lorsqu'on s'obstine à le mettre plusieurs années de suite au même endroit, qu'il jaunit aussitôt qu'il leve, & qu'il ne rend rien du tout.

Dans les petits jardins on s'en tient ordinairement à élever un peu des premiers Pois hâtifs ; mais dans les grands terreins qui suppoſent des grandes maisons, il est très-ordinaire d'en semer des quarrés entiers pour fournir toute l'année aux besoins de la cuisine, & leur culture en est alors la même que dans les champs : on se

DU POIS.

ſert auſſi des mêmes eſpéces; c'eſt pourquoi il eſt bon que je marque la pratique de nos Fermiers à l'égard de chaque eſpéce en particulier, & que je place d'abord ici tout ce qui a rapport à leur culture en général, en ſuivant le plan que j'ai commencé.

On ſeme le Pois de deux façons, à la charrue ou à la houë; cette premiere maniere ne conviendroit pas dans un jardin, il faut donc s'en tenir à la houë qui eſt auſſi la meilleure, parce qu'elle ameuble mieux la terre; il faut être deux pour cette opération, l'un ouvre la jauge de bout en bout du quarré, & l'autre qui ſuit répand la ſemence à meſure qu'on fait la place : cette jauge finie, on reprend la ſeconde, & la même terre qu'on leve ſert à recouvrir la premiere : on l'enſemence de même, & tant qu'il y a de terrein on continue de la même maniere; mais comme dans un jardin on veut que toutes

DU POIS.

les plantes ayent un certain air d'arrangement, qui facilite en même temps les petites opérations qu'elles demandent, telles que de le ſerfouir, de les arroſer au beſoin, de cueillir le fruit, &c. il convient de laiſſer un intervalle pour les ſentiers, après qu'on a fait quatre rangs de ſemence.

Beaucoup de Jardiniers ne ſçavent pas manier la houë; cet outil n'eſt pas connu au-delà des environs de Paris; en ce cas il faut dreſſer des planches de quatre pieds, & tracer quatre rayons eſpacés également de pied en pied ſur deux ou trois pouces de profondeur, ſoit avec la binette, ſoit avec le coin de la ratiſſoire, & après avoir répandu la ſemence & l'avoir marchée, on la recouvre avec le rateau; la terre doit avoir été préalablement fraîchement labourée.

Huit ou dix jours après, la ſemence leve, & quand les plants ont cinq à

ſix pouces de hauteur, il faut les ſerfouir & les chauſſer, en obſervant de prendre un beau temps pour que les mauvaiſes herbes meurent tout de ſuite.

Si on veut les ramer on y repaſſe deux jours après, quand les herbes ſont brûlées, & on fiche les rames, en obſervant de les coucher en dedans de deux en deux rangs les unes ſur les autres, pour qu'elles n'embarraſſent pas le paſſage des ſentiers : il en réſulte en même temps que le fruit qui ſuit la rame ſe trouve plus ramaſſé du côté des ſentiers, & qu'on le cueille avec plus de facilité.

Je paſſe à la deſcription des eſpéces, & je commence par le Pois Michaux, que les Jardiniers ſe font une gloire à l'envi de préſenter des premiers à leur Maître, ou qu'élévent principalement ceux qui font des Pois un objet de leur petit commerce, & qui les vendent chérement dans

DU POIS. la primeur, comme je l'ai déja remarqué.

Ce Pois eſt blanc, rond, uni, aſſez gros, fort tendre, & ſucré quand il eſt mangé en verd; mais d'un médiocre rapport, d'autant qu'il n'y a le plus ſouvent qu'une coſſe à chaque bouquet, & qu'on les arrête aux premieres fleurs pour avoir plutôt le fruit: c'eſt preſque le ſeul qu'on cultive aujourd'hui pour la primeur, quoiqu'il ait pour concurrent en hâtiveté le Baron & le Dominé. La terre douce lui convient mieux qu'aucune autre, & dans les ſables même les plus arides il s'y ſoutient, pourvû que le Printemps ſoit un peu tendre, ou qu'à ce défaut il ſoit ſecouru d'arroſemens. Dans les terres franches & noires il vient fort bien auſſi & plus ſûrement, mais plus tard: à l'égard des terres froides & humides il ne fait qu'y languir, & pourrit le plus ſouvent pendant l'Hyver; lors même

qu'il échappe, il vient si tard, qu'il ne donne aucun plaisir, & ne vaut pas les soins qu'il coute ; ainsi le plus court est de s'en détacher quand le fonds est ingrat. Voici la maniere de le cultiver, qui exige beaucoup de détails.

DU POIS.

On le seme à la mi-Novembre dans les terres franches, & au commencement de Décembre dans les terres légeres, pour qu'il soit levé avant les gelées, & comme il en périt toujours pendant l'Hyver, il est bon de le semer un peu épais : il faut le placer aux costieres du Midi ou du Levant, où il se trouve à l'abri des mauvais vents, & à portée de profiter de tous les rayons du soleil.

Les uns le sement par touffe de sept à huit, à un pied l'une de l'autre ; les autres par rayons de deux ou trois pouces de profondeur, & en forment deux ou trois rangs sur la plate-bande, suivant qu'elle est plus ou moins

DU POIS.

large, parce qu'il faut toujours laiſſer deux pieds de libre le long des murs, pour pouvoir faire les opérations néceſſaires aux eſpaliers : cette derniere façon m'a toujours paru la meilleure, parce que 1°. les Pois ne ſe trouvant pas entaſſés les uns ſur les autres, ſe nourriſſent mieux; 2°. les Mulots, les Corneilles, & les Pigeons, qui en ſont très-avides, les détruiſent moins dans cette diſpoſition; car lorſqu'ils en ont ſenti une touffe, ils les mangent juſqu'au dernier. Ils ne les tirent pas non plus ſi aiſément d'un rayon, ſurtout ſi on a eu ſoin de les marcher, comme on le doit, après les avoir ſemés; cela les lie, pour ainſi dire, à la terre; mais il faut avoir attention de ne les ſemer, particuliérement en terre graſſe, que lorſqu'elle eſt ſaine; car dans un temps humide, l'opération de la marcher ne vaudroit rien.

Après qu'ils ſont ſemés & marchés, on les recouvre tout de ſuite, & on

jette un peu de fiente de pigeon par deſſus, ſi on en a ; cela donne à la terre un peu de chaleur, qui les empêche de fondre ſi aiſément : après qu'ils ſont levés on les recharge encore d'un pouce de gros terreau, ou de crotin de cheval.

Il y a dans les environs de Paris une eſpéce de terreau plus favorable encore que la fiente de pigeon, ſoit pour les conſerver, ſoit pour les avancer, on la nomme vulgairement *Gadouë*; elle ſe tire des voyeries, où on tranſporte les boues & immondices de la ville : ces matieres meuries pendant quelques années ſe réduiſent en terreau, & renferment des ſels merveilleux pour toutes ſortes de plantes : il faut l'enlever dans l'Eté quand il fait ſec, & qu'il eſt pour ainſi dire en pouſſiere : on en met un pouce d'épaiſſeur au fond des rayons avant que de ſemer les Pois, & on s'apperçoit bientôt du bon effet qu'il procure:

Du Pois.

on pourroit par-tout s'en faire une provision, en faisant ramasser les boues des rues ou des chemins voisins, & les laissant meurir dans quelque trou : il n'y a aucun fumier qui ait autant de vertus que cette matiere : ceux qui ont beaucoup de murailles, & qui peuvent en placer un rang tout seul au pied même des murs, sans nuire aux arbres, qui souvent sont dégarnis par le bas, jouissent du fruit huit jours plutôt que ceux qui en ont d'éloignés de deux pieds seulement, & ces huit jours de différence font certainement beaucoup pour le plaisir ou pour le profit.

Les Pois semés dans les temps, & de la maniere que je viens de décrire, se trouvent levés, & même ayant trois ou quatre feuilles aux environs de Noël ; c'est alors qu'ils demandent de grands soins pour être défendus de l'intempérie du ciel ; chacun suivant son industrie & sa commo-

dité doit les préſerver, ſoit avec des paillaſſons ſoutenus ſur une eſpéce de treillage, qu'on fait à la hauteur des Pois, ſoit avec de la grande litiere ſoutenue de même par pluſieurs perches liées enſemble, pour que ſon poids n'écraſe pas ces jeunes plantes, ſur-tout lorſqu'elle eſt chargée de neige; entre les rayons on entrelaſſe un peu de paille courte pour les tenir droits: quand la gelée devient plus forte on augmente les couvertures à proportion; il y en a quelquefois qu'on ne couvre pas faute de commodités, & qui échappent néanmoins quand les Hyvers ne ſont ni longs, ni rudes; mais c'eſt toujours riſquer beaucoup que de les abandonner ainſi au hazard du temps.

DU POIS.

Il faut être ſoigneux à les découvrir un peu quand il arrive quelque beau jour de ſoleil, pourvû que la gelée ne les ait pas attaqués ſous les couvertures; car en ce cas le ſoleil les perdroit; & auſſi-tôt que le temps eſt

DU POIS.

radouci il faut les découvrir tout-à-fait, en laissant toujours les couvertures à côté, pour pouvoir promptement les remettre au besoin : lorsqu'ils demeurent trop long-temps étouffés sous les couvertures sans air ni soleil, ils jaunissent & fondent.

Ceux qui n'ont point de murailles pour les mettre à l'abri, élévent des parties de terre en talus exposées au Midi, & font de petits abris de paille sur la crête, de quatre pieds de hauteur : ils ne sont guère moins bien dans cette situation ; mais autant qu'on peut il faut choisir une terre légere; car elle s'échauffe bien plus aisément au Printemps, & les plantes sont moins sujettes à fondre que dans des fonds gras & humides.

Quand on a passé les fortes gelées, qui finissent ordinairement sur la fin de Février, auquel temps le soleil commence à prendre de la force, on enleve tout-à-fait les couvertures, on

ſerfouit les Pois, & on les chauſſe; cela diſpoſe la terre à s'échauffer, & on les rame dès qu'ils ont ſept à huit pouces : ils commencent dès-lors à montrer leur fleur, qu'on nomme Loquettes ; car cette ſorte de Pois s'éléve qu'à dix-huit pouces ou deux pieds, d'autant plus qu'il faut avoir ſoin de les arrêter à la troiſiéme fleur ; & cette opération, qui eſt la derniere, les avance beaucoup, quand on n'en laiſſe que deux, ou même une ſeule, le fruit en eſt encore plutôt meur ; on a de la peine ſouvent de ſe priver de la moitié de ſon attente : ainſi chacun fera à cet égard ce qu'il jugera à propos : ces pointes de la tige qu'on pince peuvent être miſes à profit dans la ſoupe, à laquelle elles donnent un petit goût de Pois : après cette opération on voit les coſſes profiter à vûe d'œil, & elles ſe trouvent pleines en Avril ou en Mai, ſuivant le temps qui a précédé.

Du Pois. On doit avoir eu attention de les ſarcler au beſoin, & d'arracher ceux qui ont dégénéré, il eſt aiſé de les connoître en ce que la fleur ne s'eſt pas montrée comme aux autres, & que les pieds ſont plus vigoureux.

Le hâle de Mars deſſéche quelquefois les terres, ſur-tout celle des coſtieres, au point que les plantes ont beſoin d'être ſecourues par quelques arroſemens; il faut en ce cas les mouiller ſuivant leur beſoin le matin à la roſée; car dans le gros du jour la mouillure ne leur vaut rien; plus ils ſont tenus frais, ſans excès néanmoins, plus ils groſſiſſent & s'attendriſſent.

Il arrive quelquefois qu'ils périſſent malgré toutes les précautions qu'on a priſes pour les conſerver; voici ce qu'on peut faire en ce cas pour réparer le temps perdu, autant qu'il eſt poſſible; auſſi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut en ſemer d'autres par rayons bien

épais

épais sur une couche neuve ; ils levent promptement & profitent à vûe d'œil ; & quand ils ont quatre à cinq pouces, on les arrache & on les replante à de bons abris, espacés raisonnablement ; ils reprennent très-facilement, & on gagne près d'un mois par cette avance. DU POIS.

Ceux qui ont un grand empressement pour ce légume, & qui sont en état de faire certains frais, peuvent se donner le plaisir d'en jouir un mois plutôt que ceux qui en ont en pleine terre, malgré les abris & les soins, & ils peuvent de même en conserver jusqu'à Noël ; voici la maniere.

On les seme dès les premiers jours de Novembre dans des paniers à claire voie de sept à huit pouces de hauteur sur dix à douze de diametre, qu'on remplit de terre & de terreau mêlés ensemble, avec un pouce de crotin par-dessus ; vingt à vingt-

DU POIS.

cinq grains dans chaque panier ſont plus que ſuffiſans : on les laiſſe en plein air à l'abri de quelque mur juſqu'aux fortes gelées ; ils ont pouſſé alors cinq à ſix feuilles, ſi l'Automne eſt un peu beau ; on les tranſporte enſuite dans une ſerre qui ne ſoit point trop chaude, & à laquelle on puiſſe donner de l'air toutes les fois que le temps le permet ; pourvû que la gelée ne pénétre pas, c'en eſt aſſez ; auſſi-tôt que le temps ſe radoucit, on les met dehors, ſans trop les écarter, pour être prompt à les rentrer quand la gelée recommence, & juſqu'à la mi-Février on continue de les garder à vûe pour n'être point ſurpris : on les change alors de ſituation, & on les met ſur des couches chaudes, qu'on doit avoir préparées à cet effet ; ces couches doivent être enterrées de deux pieds, & ſont, à proprement parler, des couches ſourdes ; dans le milieu de l'épaiſſeur des fumiers on y met

cinq à six pouces de tan, & deux ou trois pouces sur la superficie, qu'on recouvre ensuite de terreau en telle quantité que les paniers soient garnis tout autour sans excéder : ces paniers se posent sur la surperficie des fumiers, & se rangent en échiquier sur trois rangs, de maniere qu'ils soient à six pouces de distance les uns des autres : on observe de laisser passer le grand feu des couches avant que de les mettre en place. DU POIS.

Ils fleurissent promptement dès qu'ils ont senti cet air de chaleur; mais comme ils ont encore à craindre des gelées qui surviennent en Mars, voici les précautions qu'il faut prendre pour les en garantir.

Prenez des cercles de grand tonneau; appointez les deux bouts, & faites-les entrer en terre sur les deux bords des couches qui se trouvent de niveau avec le terrein; espacez-les de trois en trois pieds sur toute la lon-

Du Pois. gueur, & pour les entretenir prenez des lattes courantes, avec lesquelles vous les lierez; trois rangs sont suffisans, & pour plus de solidité enfoncez quelques échalas dans le milieu des couches, & attachez-les de même aux cercles avec de bons osiers; pardessus ce treillage vous jetterez au besoin des paillassons faits avec de la ficelle, qui envel oppent bien tout le circuit, & vous les mettrez doubles, si un ne suffit pas; vous fermerez aussi les deux extrémités des couches, de maniere que la gelée ne puisse pas y entrer: conduits & soignés de cette façon, ils vous donneront leur fruit dès les premiers jours d'Avril, pour peu que le mois de Mars soit beau; mais quelque temps qu'il fasse, ils dévanceront toujours de trois semaines ceux des costieres, & après que le fruit sera cueilli, vos couches, qui à la faveur du tan, conservent pendant trois mois une bonne tiedeur, vous serviront

encore à élever tout ce que vous jugerez à propos.

Du Pois.

Il eſt entendu qu'il faut les arrêter à la ſeconde ou troiſiéme fleur, comme je l'ai dit pour les autres, & qu'il faut vuider les paniers quand le fruit eſt cueilli, les faire ſécher, & les enfermer pour ſervir de nouveau quand on voudra les employer.

A l'égard des Pois qu'on veut élever pour l'arriere ſaiſon, il faut les ſemer à la fin d'Août, ou dans les premiers jours de Septembre dans les mêmes paniers, & de la même maniere que je l'ai dit : on les range le long de quelque mur bien expoſé, & on a ſoin de les mouiller après qu'ils ſont ſemés, ce qu'on continue de faire de deux en deux jours, à moins qu'il ne pleuve : peu de jours après ils levent, & quand ils ont ſix à ſept pouces on les rame ; vous les laiſſez profiter tant que le temps eſt beau : ils ſe trouvent en pleine fleur un mois après, & la

DU POIS.

cosse suit de près ; mais comme dans cette saison il arrive assez souvent des gelées qui pourroient les ruiner, il faut alors les approcher de la maison, pour être prêt à les enfermer dès que le temps menace ; & comme ces sortes de gelées ne sont pas de durée, il faut les remettre à l'air aussi-tôt qu'elles sont passées, & continuer toujours de les sortir ou de les rentrer toutes les fois que le temps change : le fruit commence à être bon à la Toussaint, & des uns ou des autres on peut en cueillir jusqu'à Noël, aussi bons & aussi tendres que ceux du Printemps, pourvû qu'ils soient toujours bien humectés : j'en ai fait l'épreuve deux ou trois fois ; on observera seulement qu'il n'y a que le Pois Michaux qui réussisse dans cette saison.

Cette qualité de Pois est non-seulement la meilleure, tant pour le Printemps que pour l'Automne ; mais je la

DU POIS.

trouve également bonne pour tous les mois de l'année, & je m'en ſers par préference aux autres : ils ſont tendres & ſucrés en toute ſaiſon, pourvû qu'ils ſoient mouillés exactement à la roſée du matin, & mangés auſſitôt qu'ils ſont écoſſés, (cette circonſtance fait beaucoup) & on ne languit pas pour en jouir ; en ſix ſemaines du jour qu'on les ſeme, quand c'eſt en bonne ſaiſon, ils donnent leur fruit.

Les derniers qu'on doit ſemer en pleine terre ſe ſement à la mi-Août, & donnent leur fruit en Octobre : s'il n'arrive point de fortes gelées dans ce mois-là, ils ſe conſervent, ou, pour mieux dire, ils ſe ſuccédent les uns aux autres juſqu'après la ſaint Martin, ſuivant les climats ; au reſte on peut avancer ou retarder la ſemence de quelques jours.

Malgré l'affection particuliere que je porte à cette eſpéce de Pois, je n'ai garde de vouloir aſſujettir le goût de

DU POIS. perſonne au mien, chacun, ſuivant ſon terrein, fera choix de celles qui y réuſſiront le mieux. On obſervera ſeulement à l'égard des unes & des autres qu'on mettra en pleine terre, de ne pas en mettre pluſieurs planches de ſuite, parce qu'ils ſe portent réciproquement trop d'ombrage, & que la fleur eſt ſujette à couler dans le bas; il eſt beaucoup mieux de ſemer alternativement une planche de Pois & une de quelque autre Plante à qui l'ombrage ne nuiſe pas, telle que le Cerfeuil, le Perſil, la Poirée & autres.

Lorſqu'on veut garder quelque planche pour graine, il faut avoir ſoin d'arracher les pieds qui dégénérent; on les connoît à leur bois qui eſt plus gros, & à leurs fleurs qui ſont plus élevées, quelquefois même ils ne fleuriſſent point du tout.

Je ne dois pas omettre de dire que quelle que ſoit l'eſpéce, il faut toujours les ramer ſi on veut en tirer un

véritable profit, ſans quoi les Mulots & les Pigeons qui s'abbattent deſſus en ruinent la plus grande partie; les Moineaux francs dont on ne peut pas les défendre leur font déja aſſez de tort. DU POIS.

Il n'eſt point néceſſaire d'attendre qu'ils ſoient tout-à-fait ſecs pour les recueillir; dès que la coſſe jaunit, quoique le Pois ſoit encore verd, on peut les arracher; & ils achevent de meurir expoſés au ſoleil dans une cour, où les oiſeaux & autres animaux n'abordent pas ſi facilement; quand ils ſont ſecs on les bat & on les vanne tout de ſuite; car les Rats & les Souris en font une grande deſtruction dans les greniers lorſqu'on les enferme avec le coſſat.

Ils ſont bons de toute eſpéce à ſemer pendant deux ans; à la troiſiéme il n'en leve qu'une partie, & quelquefois point; mais quand on eſt aſſez heureux d'avoir des lieux exempts

DU POIS.

de ces insectes, & qu'ils peuvent rester dans leur cossat, ils se conservent bons quatre & cinq ans, pourvû qu'on ne les batte qu'au moment qu'on veut les semer.

Pour conserver l'espéce franche il faut pratiquer ce que j'ai dit ailleurs, changer tous les ans ou tous les deux ans avec quelqu'un un peu écarté de soi.

A l'égard des qualités de Pois qu'on laisse sécher pour manger en sec, il faut qu'ils soient encore exposés au soleil quelques journées après qu'ils ont été vannés pour se perfectionner & pour être de meilleure garde ; on doit aussi avoir une atention pour les faire cuire, c'est de prendre une eau qui leur convienne ; car il en est telle où plus ils bouillent, plus ils durcissent, & on attribue souvent à la qualité du Pois un défaut qui vient uniquement de l'eau.

Je passe à la description des autres espéces.

Du Pois.

Le Pois Dominé eſt le plus hâtif après le Pois Michaux, auquel il ſuccéde ; & quoiqu'il n'y ait entr'eux d'autre différence que de ce que l'un vient huit jours plutôt que l'autre, c'eſt toujours beaucoup pour les gens qui en ſont empreſſés, & ſur-tout pour ceux qui en font commerce ; à cela près l'un ne céde pas à l'autre, & pour ceux qui ne ſont pas preſſés de jouir, le Dominé eſt d'un bien meilleur rapport que le Michaux ; ſes coſſes étant régulierement doubles & plus remplies ; il s'éléve plus haut auſſi, & demande des rames proportionnées : on le cultive de la même façon, & il a l'avantage de mieux réſiſter dans les mauvais temps que le Michaux, particulierement dans les terres un peu humides : il faut le ſemer clair, ſur-tout ſi c'eſt après l'Hyver ; le grain eſt blanc, aſſez rond, & d'une bonne groſſeur : on peut le ſemer en tous temps ; mais le Prin-

DU POIS. temps eſt ſa ſaiſon la plus favorable.

Le Pois Baron ſuit le Dominé de fort près ; mais il lui eſt fort inférieur ; la coſſe eſt extrémement petite, le grain de même, ſans ſucre ni fineſſe ; il étoit connu avant les deux précédens, & ſon crédit s'étoit établi ſur ſa hâtiveté ; mais depuis que ceux-ci ont paru, il a beaucoup perdu, & avec juſtice; cependant comme il fournit beaucoup, & que la fleur n'eſt pas ſujette à couler, il a encore quelques partiſans ; peut-être auſſi que dans d'autres climats il ſeroit meilleur qu'ici.

Le Pois Lorrain ſuccéde aux trois précédens, & fournit plus abondamment : il eſt gros & aſſez ſucré ; mais il ne réuſſit qu'au Printemps ; dans les autres ſaiſons la nuille s'y attache, & la fleur périt : la terre légere lui convient mieux qu'aucune autre : on peut le manger en ſec comme en verd,

mais il n'eſt ni ſi tendre, ni ſi moëlleux que pluſieurs autres ; ſa couleur eſt blanche, ſa forme ronde & aſſez unie.

Le Pois Suiſſe, qu'on nomme autrement la Groſſe Coſſe hâtive, ſuccéde de près aux précédens, & réſiſte mieux aux mauvais temps : on l'éléve également dans les jardins & dans les campagnes, & on le ſeme dès Décembre ; il eſt le premier qui rapporte en plein champ : ſa forme eſt ronde & unie, ſa couleur d'un petit jaune verdâtre, & d'une bonne groſſeur ; il fruite beaucoup, & n'eſt pas ſujet à couler ; ſa coſſe eſt longue & pleine, ſon grain fort tendre en verd, mais en ſec on n'en fait pas d'uſage : on le ſeme juſqu'à la ſaint Jean, & il eſt fort bon pour l'arriere ſaiſon, n'étant pas ſujet à nuiller comme quelques autres : c'eſt une des eſpéces qui fait le plus de profit ; il demande une bonne terre.

DU POIS.

Le Pois Commun eſt à-peu-près de même pour l'hâtiveté & le rapport : on le ſeme comme le précédent en Décembre, & il donne ſon fruit à quelques jours près comme l'autre, c'eſt-à-dire, à la fin de Mai, ou au commencement de Juin, ſuivant les terreins & les années : il eſt rond dans ſa circonférence, un peu applati ſur les côtés, ce qui eſt l'effet de la gêne où il ſe trouve dans la coſſe, qui eſt ſi pleine que les grains ont peine à s'y contenir : il eſt de moyenne groſſeur : ſa couleur eſt rouſſâtre, il faut le cueillir ſous la fleur ; c'eſt-à-dire que la fleur, quoique deſſéchée, doit tenir encore à la queuë, & il eſt fort tendre pris en ce moment ; mais ſi on attend que la fleur ſe ſoit détachée, il durcit : on le ſeme juſqu'à la fin de Mars, & ces derniers ſemés ſont bons à la ſaint Jean : on n'en ſeme pas plus tard, quoiqu'il viendroit également, parce que dans le mois ſuivant le Quarré

blanc arrive, & donne l'excluſion à tous les autres ; il demande une bonne terre.

Le Quarré blanc eſt celui qui, généralement parlant, eſt déſiré de tout le monde, & qui occupe preſque ſeul la ſcéne tant qu'il dure : on eſt prévenu avec raiſon en ſa faveur ; il eſt tendre & moëlleux ; mieux nourri, plus gros & d'un goût plus ſucré qu'aucun autre : ſa couleur eſt blanche comme ſon nom l'annonce, ſa forme inégale & plus quarrée que ronde, ſoit en verd, ſoit en ſec ; il eſt un peu tardif à rapporter, s'éléve fort haut, & ne fournit pas beaucoup ; voilà ſes défauts. On commence à le ſemer à la fin de Mars, & ce premier ſemé eſt bon en Juillet : on continue juſqu'à la fin de Mai, & on ne va pas plus loin ; car au-delà il ne rend preſque plus rien : il a peu de goût en ſec, & il ne faut en laiſſer ſécher que pour la ſemence : il demande une terre

DU POIS. médiocre ; en bon fonds il ne pouſſe que du bois. C'eſt cette eſpéce qu'on choiſit pour faire ſécher en verd, & pour manger pendant l'Hyver & le Carême : il eſt très-délicat & très-bon, préparé de la maniere ci-après.

Choiſiſſez les grains bien tendres ; mettez-les fraîchement écoſſés dans un chauderon à l'eau bouillante ; après qu'ils auront fait un bouillon, retirez-les, & mettez-les dans l'eau fraîche, étendez-les enſuite à l'air ſur une nappe blanche pendant deux ou trois jours, & retournez-les de temps en temps ; changez-les auſſi de nappe, & expoſez-les au ſoleil pendant cinq à ſix jours, paſſez-les enſuite au four qui ne ſoit que tiéde, étendus clairement ſur des clayes avec du papier deſſous juſqu'à ce qu'ils ſoient bien ſecs, & vous finirez par les mettre dans des ſacs de papier, en les enfermant dans un endroit ſec.

Quand vous voudrez vous en ſer-

vir, vous les ferez revenir dans de l'eau tiéde, où vous mettrez un morceau de beurre marié avec de la farine, & vous les laiſſerez tremper pendant vingt-quatre heures; vous les ferez cuire enſuite dans la même eau, & vous les aſſaiſonnerez avec du beurre ou de la chrême, comme il vous plaira.

Le Cul-Noir eſt de deux eſpéces, l'un rond & l'autre quarré, tous deux ayant le germe noir, d'où ils tirent leur nom; le quarré eſt plus eſtimé; le premier eſt de couleur rouſſâtre, le dernier eſt verd, & ſert pendant le Carême pour les purées: il fournit beaucoup, & cueilli en verd il eſt tendre & bon: on ne doit commencer à le ſemer qu'à la fin d'Avril juſqu'au commencement de Juin; plutôt ou plus tard les brouillards s'y attachent & le font nuiller: on ne doit garder de la premiere eſpéce que ce dont on a beſoin pour la ſemence, n'é-

DU POIS. tant pas bon à manger en sec ; il demande une bonne terre.

Le Quarré verd ne différe du Quarré blanc que par sa couleur extérieure qui est verte : il n'est pas si délicat ni si moëlleux en verd ; mais en récompense il est fort utile en sec pour les purées : il faut qu'il soit bien sec avant que d'être enfermé ; car pour peu qu'il retienne d'humidité, il chancit & prend un mauvais goût : il ne fournit pas beaucoup, c'est son défaut comme l'autre : il faut le semer dans le même temps, & le placer dans une terre un peu usée, par la même raison qu'il pousse trop en bois quand le fonds est trop bon : il y a des terreins qui le rendent dur au point qu'on ne sçauroit le faire cuire, & c'est particulierement dans les terres fortes : on doit avoir attention de le placer convenablement, ou de se détacher de cette espéce, si le fonds que l'on a, lui est contraire.

DU POIS.

Le Pois Normand eſt de forme quarrée, d'un verd blanchâtre & fort gros : il eſt tendre & moëlleux, mangé en verd ; & en ſec, il eſt également bon, & rend plus en purée qu'aucune autre eſpéce, ayant la peau extrémement fine : il ne fruite pas beaucoup, c'eſt ſon défaut : on le ſeme depuis la fin de Mars juſqu'à la ſaint Jean ; plus tard la fleur coule, & on n'en retire rien : les premiers ſemés rendent beaucoup plus que ceux des ſecondes ſemences ; il demande une bonne terre.

La Longue Coſſe eſt de forme ronde, blanc, uni & clair ; ſa groſſeur eſt médiocre : il fruite beaucoup & promptement ; ſa coſſe qui eſt très-allongée & très-pleine contient douze à quatorze grains ; c'eſt de toutes les eſpéces celle qui rend le plus, & qui réuſſit le mieux pour l'arriere ſaiſon ; il ne nuille ni ne ſe boucle : on le ſeme depuis la mi-Avril juſqu'au com-

DU POIS.

mencement de Juillet ; une terre médiocre lui eſt plus favorable qu'une meilleure.

On obſervera pour ces ſept dernieres eſpéces, qu'il ne faut pas tant de ſemence pour les uns que pour les autres : le Pois Suiſſe, le Commun, le Normand & le Cul-Noir, veulent être ſemés un peu dru, parce qu'ils ne font qu'un ſeul montant ; les Fermiers en mettent ſept à huit boiſſeaux par arpent : à l'égard du Quarré blanc & verd, & de la Longue Coſſe, ils n'en mettent que cinq à ſix, parce qu'ils fourchent beaucoup, & qu'ils s'étoufferoient s'ils étoient plus preſſés; on ſe réglera à-peu-près là-deſſus.

Le Pois verd d'Angleterre nous a été apporté depuis peu du pays dont il porte le nom, & n'eſt connu que de peu de perſonne ; il eſt très-gros, uni, un peu ovale, d'un verd blanchâtre & parfaitement bon, ſoit en verd, ſoit en ſec pour les purées : il

DU POIS.

s'éléve aſſez haut, fournit depuis le pied juſqu'à ſon extrémité, & fait ſa coſſe groſſe & pleine, ſans qu'aucune fleur manque ; je l'ai ſemé l'année derniere pour la premiere fois en trois ou quatre ſaiſons, & il a toujours bien réuſſi : j'ai dit ailleurs que ma terre étoit aſſez forte ; je ne ſçais s'il réuſſiroit auſſi-bien en une terre plus médiocre.

Le Pois ſans parchemin, qu'on appelle dans quelques Provinces le Pois Gourmand, a des qualités très-eſtimables, & qui lui font beaucoup de partiſans, excepté dans le voiſinage de Paris ; je ne ſçais par quelle raiſon il eſt ſi peu conſidéré dans cette Capitale, où à peine on en trouve dans les Marchés publics. Il ſe mange avec la coſſe comme les Haricots verds : ſon goût eſt ſucré & fin, & il fait plus de profit qu'aucun autre. Il y en a beaucoup d'eſpéces que je réduirai à cinq, les autres me pa-

DU POIS.

roissant dégénérées de celles-ci; la plus commune a la fleur blanche, s'éléve de cinq à six pieds, & fait sa cosse de médiocre grosseur : c'est la plus généralement cultivée, les autres n'étant pas beaucoup connues : elle est assez fertile en grains, pourvû qu'elle soit semée clair & bien ramée : le Pois est blanc, inégal & de médiocre grosseur.

La seconde espéce a la fleur rouge, & s'éléve à sept ou huit pieds; elle demande par consequent des rames longues & fortes pour pouvoir résister aux secousses du vent: elle fruite beaucoup, & donne des cosses une fois plus grosses que la précédente, qui sont fort tendres & fort sucrées; le Pois est rougeâtre en partie & verdâtre, tiqueté de points violets, rond, gros & uni.

La troisiéme a la fleur blanche, s'éléve à même hauteur, & fournit beaucoup, de même que la précédente; mais la cosse est moins large &

plus bouclée ; le pois eſt gros & blanc, aſſez uni & aſſez rond.

La quatriéme eſpéce a la fleur blanche, ne s'éléve qu'à trois ou quatre pieds, & donne des coſſes ſurprenantes ; j'en ai récueilli qui portoient dix-huit lignes de largeur ſur quatre à cinq pouces de longueur, tendres & ſucrées au poſſible ; elle ne fruite pas tant que les deux précédentes ; mais ſa beauté & ſa bonté dédommagent bien de ce défaut, outre qu'elle eſt plus hâtive de quinze jours ; on doit compter encore pour beaucoup qu'elle ſe tienne dans une élévation mediocre qui ne coute ni tant de rames, ni tant de ſujétion pour les défendre des grands vents : tous ces avantages méritent bien qu'on la préfére à une autre, quand on peut en avoir de la véritable eſpéce, qu'il eſt fort difficile de trouver ; il faut la ſemer clair comme les précédentes ; le pois eſt blanc, gros, uni & rond.

Du Pois.

La cinquiéme eſpéce eſt le Pois Nain ſans parchemin, qui forme une petite touffe arrondie & baſſe : ſa coſſe eſt fort petite, & ſon goût approchant des autres, il charge peu, en quoi il eſt moins utile que curieux.

Ces cinq eſpéces ſe cultivent un peu différemment que les autres Pois : on les ſeme en Mars & en Avril, juſqu'à la fin de Mai ; plus tard ils ſont ſujets à nuiller : on les ſerfouit comme les autres quand ils ſont bien levés, & on les mouille ſouvent ; c'eſt ce qui les attendrit : ils demandent néceſſairement d'être ramés, & quand on veut en avoir le fruit plus beau & plus hâtif, il faut les pincer à la troiſiéme ou quatriéme fleur ; trois rangs dans une planche de quatre pieds ſuffiſent ; plus épais ils s'obombrent & ne fruitent pas ſi bien : on ne doit pas en mettre deux planches de ſuite par la même raiſon. Cette eſpéce de

de Pois a extrémement à craindre du tonnerre & des éclairs, qui vont juſqu'à la ruiner, s'ils ſurviennent au temps de ſa fleur : c'eſt eſſentiellement pour cette raiſon qu'il faut en ſemer tous les quinze jours, depuis le commencement de Mars juſqu'à la fin de Mai, parce que ſi les premieres ſemences périſſent, les autres qui ſont plus ou moins avancées ſuppléent à celles que l'orage a ruinées.

On les mange en gras & en maigre, en obſervant pour les rendre plus tendres, d'ôter exactement les filets, & de les faire cuire à l'eau bouillante : on les mange encore en grain verd quand ils ſont de groſſeur raiſonnable, & ſes amateurs les préférent de cette façon à tous les autres : il eſt vrai qu'ils ſont tendres, moëlleux & d'un goût diſtingué, ils ſont également très-bons en ſec, & cuiſent parfaitement ; mais c'eſt l'eſpéce des blancs qu'il faut prendre.

DU POIS. On en reserve pour graine la quantité dont on a besoin, qu'on laisse longtemps sur pied pour sécher, parce que sa cosse est grasse & épaisse, & ne se dessèche qu'à force de temps & de beau temps ; car s'il vient à pleuvoir abondamment lorsqu'ils sont à ce point, cette cosse qui retient l'eau comme une éponge, est sujette à pourrir & à faire pourrir le grain ; c'est pourquoi il est toujours à propos d'en avoir d'une année sur l'autre, & on observera d'arracher les pieds qui dégénérent, à quoi je me suis apperçû que l'espéce des blancs étoit particulierement sujette.

Quand heureusement ils viennent à bien, on les arrache, & on les écosse tout de suite, si on en a le loisir ; je dis qu'on les écosse ; car à être battus il en reste la moitié dans les cosses, qui ne peuvent pas se détacher, le grain se trouvant comme collé avec la cosse, ce qui m'a fait prendre le parti en

mon particulier d'arracher les coſſes ſur pied à meſure qu'elles ſéchent, & je n'attends pas même qu'elles ſoient tout-à-fait ſéches, me trouvant aſſailli d'oiſeaux qui les dévorent; elles achevent de ſécher au ſoleil, où je les expoſe tant qu'elles en ont beſoin: ſi on peut les fermer en ſûreté ſans les écoſſer, de maniere que les Rats ne puiſſent pas les endommager, ils ſe conſervent beaucoup plus long-temps.

J'ai fait l'expérience cette année d'en faire ſécher en verd cueillis tendres, de la même maniere que les Haricots, dont on trouvera la recette au Chapitre de ce légume, & je les trouve meilleurs; il ſera très-facile d'en faire l'épreuve.

Outre les quatorze eſpéces de Pois dont je viens de parler, il y en a encore quelques-unes de fantaiſie dont je dirai un mot, & quelques autres au ſujet deſquelles je crois devoir déſabuſer ceux qui ſont prévenus pour

DU POIS.

elles sur leur ancienne réputation ; tel est, par exemple, le Charantonneau, dont on étoit empressé avant qu'on eût connu ceux qui occupent aujourd'hui la scéne à plus juste titre ; c'est un Pois petit, dur, sans sucre ni finesse, & beaucoup moins hâtif que les trois premieres espéces que j'ai nommées ; tel est encore le petit Pois Nain à bouquet, qui n'est pas si abandonné que le Charantonneau, mais qui ne vaut guère mieux ; tout son mérite est de tenir peu de place, & de se ranger par-tout, foible mérite quand il n'est accompagné d'aucune autre qualité. Le grand Pois à bouquet est du même ordre ; sa singularité est tout ce qui le recommande : il s'éléve à six pieds, & porte à sa sommité un groupe de fleurs & de cosses à la suite ramassées les unes sur les autres, qui donnent un grain fort médiocre en goût, & ce n'est qu'à force de petites perches qu'on peut le

soutenir droit, peine assûrément qu'il ne mérite pas ; je comprends dans la même classe les Pois à couronne, le Pois cornu, le Pois gris, le Grosset & autres ; il s'en trouve un cependant dans les Provinces voisines du Rhône, qu'on nomme Quarantin, qu'on dit bon & hâtif ; je ne le connois pas ; c'est à ceux qui le cultivent d'examiner s'il ne leur seroit pas encore plus avantageux de le sacrifier au Michaux ; car il faut toujours tendre au mieux.

DU POIS.

Entre les Pois de fantaisie (eu égard à nous) je donne le premier rang au Pois Chiche qui est en grande estime en Languedoc, aussi-bien qu'en Italie ; il est pointu d'un côté, & enfoncé de l'autre, ressemblant à la tête d'un Belier : il a un goût particulier, mais qui plaît à ses amateurs ; il est fort dur & de difficile digestion : on n'en fait aucun cas à Paris par cette raison ; car du reste

Du Pois. il y vient auſſi bien & auſſi bon que dans les pays chauds ; j'en ai fait l'épreuve pluſieurs fois. Je dirai cependant pour la ſatisfaction de ceux qui en aiment le goût, mais qui redoutent encore plus ſes défauts, qu'en le faiſant tremper pendant vingt-quatre heures dans une eau tiéde, avec un petit ſachet de cendre, avant que de le faire cuire, on lui fait perdre beaucoup de ſa dureté : on peut auſſi, comme on le pratique en Languedoc, le mettre dans une terrine, y jetter une cuillerée d'huile d'Olive, & en frotter les grains les uns contre les autres, après quoi on le met dans une eau tiéde, avec un peu de ſel; on l'y laiſſe du ſoir au lendemain ; on le fait cuire enſuite à l'eau demi-bouillante ; cette petite préparation l'attendrit beaucoup : il faut obſerver de ne pas ſe ſervir d'eau de puits, qui eſt trop crue & qui le durcit; toute autre eau eſt bonne.

Du Pois.

Il y en a deux eſpéces, l'une blanche & groſſe, qui a la fleur blanche; l'autre rougeâtre & plus petite, qui a la fleur rouge; cette derniere eſt meilleure pour la Pharmacie, étant plus apéritive; l'autre vaut mieux pour l'uſage de la vie, & on ne conſomme preſque que de celle-là, tant en Italie que dans nos Provinces Méridionales: il y en a une troiſiéme eſpéce qui eſt noire; mais je ne connois pas particulierement ſes qualités.

La plante qui produit les deux premieres eſpéces eſt toute différente des Pois communs: elle ne s'éléve qu'à dix-huit pouces environ, & jette une quantité de rameaux qui s'écartent autour du pied: ſes feuilles ſont d'un verd d'eau, diſpoſées de deux en deux comme celle du Sain-Foin, mais plus courtes, dentelées ſur les bords, & terminées par une impaire: des aiſſelles de chaque feuille, ou du moins de la plus grande partie, il ſort une

DU POIS. petite fleur, dont le calice eſt velu, diviſé en ſix parties pointues, dont le piſtil ſe change en un fruit gonflé en maniere de veſſie, long d'environ un pouce, & terminé par un filet greſle qui renferme une ou deux graines.

Quelques-uns les mangent non-ſeulement lorſqu'ils ſont ſecs, mais encore lorſqu'ils ſont verds, & non-ſeulement cuits, mais cruds; cependant ils ſe digérent difficilement & ne conviennent de cette derniere maniere qu'aux gens de la campagne, dont l'eſtomac eſt accoutumé à tout digérer: pour l'ordinaire on ne les mange qu'en ſec à l'huile, ainſi on les laiſſe bien ſécher, & on les arrache, enſuite on les bat & on les vanne ſans autre précaution; ils ſe conſervent bons à ſemer deux ou trois ans; mais pour être mangés ils ſont meilleurs la premiere année.

Dans les pays chauds on s'en ſert quelquefois en guiſe de Caffé, ſon

goût en approche un peu, mais il eſt plus amer, & demande pour cela plus de ſucre : quand il eſt mêlé par égale portion on a quelque peine à s'en appercevoir, & dans les Caffés publics de l'Italie, il eſt très-ordinaire de l'employer. DU POIS.

On le ſeme en Mars ou en Avril par touffe comme les Haricots, écarté de dix-huit pouces l'un de l'autre, & on en met cinq ou ſix grains enſemble ; on le ſerfouit exactement dans ſa jeuneſſe, il ne demande pas d'autre façon : en Italie on le ſeme à la charue, mais le climat eſt différent.

La décoction de ce Pois eſt bonne pour la ſuppreſſion des urines, pour la pierre & pour la colique néphrétique ; on s'en ſert auſſi pour la jauniſſe, pour tuer les vers, pour faire venir le lait aux nourrices, rétablir les régles, & faciliter les accouchemens : ſa farine employée en cata-

Du Pois. plasme est également propre pour résoudre les tumeurs des mamelles & celles des testicules ; elle déterge aussi la gravelle & le feu volage.

Le Pois de tous les mois a un mérite particulier, qui est de fleurir pendant quatre à cinq mois de suite, & de donner toujours du fruit successivement après les fleurs, c'est ce qui lui donne l'entrée dans quelques jardins ; mais à le priser au juste le fruit n'en vaut rien.

Le Pois Lupin, par où je finis, n'est cultivé en général que pour la médecine, & ne réussit que dans les pays Méridionnaux ; cependant anciennement les Grecs en faisoient leur nourriture, ce que Galien & Pline nous assûrent avec des circonstances remarquables, ajoûtant que ce grain a la vertu d'appaiser tout à la fois la faim & la soif ; mais ils avoient la précaution de le faire macérer dans l'eau chaude, pour lui ôter son amertume &

le rendre agréable au goût : cette préparation lui ôte en même temps une qualité malfaisante, que quelques autres auteurs lui ont attribuée, en la supposant vraie ; mais la preuve n'en est pas bien établie : aujourd'hui encore dans quelques contrées de l'Italie le bas peuple s'en nourrit cuit simplement à l'eau avec du sel ou avec du vinaigre.

Sa racine est unique, ligneuse, garnie de plusieurs fibres ; sa tige est haute de douze à dix-huit pouces, médiocrement grosse, droite, cylindrique, un peu velue, creuse & remplie de moëlle ; ses feuilles sont alternes, portées sur des queuës longues, composées le plus souvent de sept segmens oblongs, étroits, d'un verd foncé, unis sur les bords, velues en dessous, & garnies d'un duvet blanc argenté, ayant par leur arrangement la forme d'un éventail ; les bords de ces segmens s'approchent &

DU POIS.

ſe reſſerrent au coucher du ſoleil, & s'inclinent vers la queuë; les fleurs ſont rangées en épi au ſommet des tiges, elles ſont légumineuſes, blanches, portées ſur des pédicules courts; il ſort de leur calice un piſtil, qui ſe change en une gouſſe épaiſſe, large, applatie, longue de trois pouces ou environ, droite, pulpeuſe, jaunâtre, un peu velue en dehors, qui renferme quatre ou cinq graines aſſez grandes, applaties, de couleur rouſſe en dehors & jaune en dedans, & fort amères.

La ſeconde eſpéce dont je n'ai jamais pû parvenir à voir la plante, quoique j'en aie ſemé pluſieurs fois, eſt, ſuivant ce qu'on m'a dit, conforme en tous points à la précédente, à l'exception de la couleur de la fleur & du grain. La fleur eſt d'un bleu rougeâtre, & le grain d'un violet foncé. Cette eſpéce eſt preſqu'inconnue.

DU POIS.

La premiere eſpéce s'employe fort communément dans la médecine ; ſa farine, qui eſt une des quatre farines réſolutives, entre dans tous les cataplaſmes émolliens ; ſa décoction eſt apéritive & ſpécifique pour les maladies du foye, & pour les obſtructions des viſceres ; elle pouſſe les mois & les urines, & tue les vers : ſa farine produit le même effet mêlée avec le Miel & le Vinaigre ; la même décoction eſt déterſive, guérit la galle, les dartres & les ulceres ; elle nettoye auſſi & décraſſe parfaitement la peau : bouillie avec du Vinaigre & appliquée en cataplaſme ſur les tumeurs & ſur les écrouelles, elle les diſſipe peu-à-peu, ſur-tout dans leur naiſſance : le grain eſt merveilleux encore pour engraiſſer les Bœufs ; on s'en ſert auſſi dans certains pays pour faire de la Poudre à poudrer.

On ſeme le Lupin au mois de Mars dans les pays chauds, où il s'éléve

Du Pois.

aisément, & sa culture n'a rien de différent des autres grains ; mais ici où le climat est trop froid, on ne parvient à l'élever qu'en le semant d'abord sur couche, d'où on le réplante à l'exposition la plus chaude qu'on puisse avoir : quelques-uns même la mettent dans des pots.

CHAPITRE LXV.

Description du POIVRE LONG ; ses différentes espéces, ses propriétés, sa culture, &c.

Du Poivre long.

CETTE plante se nomme indifféremment Poivre long, Poivre d'Inde, & Poivre de Guinée : on en cultive trois espéces qui ne diffèrent que par la forme du fruit qu'elles font : l'une le fait allongé, un peu recourbé, & disposé en forme de cornet ; l'autre le fait court & pointu à son extrémité, & la troisiéme le fait rond : leur

DU POIVRE LONG.

reſſemblance eſt parfaite en tout le reſte ; ainſi il me ſuffira de faire la deſcription de l'une des trois.

Elle pouſſe une tige branchue, verte & noueuſe, formée en arbuſte qui s'éléve à quinze ou dix-huit pouces ; ſes feuilles ſont oblongues, pointues & liſſes, d'un beau verd luſtré ; les fleurs ſortent par petits bouquets des aiſſelles des feuilles, en forme d'étoile, de couleur blanche, portées ſur un petit calice qui ſe change en un fruit de forme différente ſuivant l'eſpéce, lequel eſt d'abord verd, & devient en meuriſſant d'un rouge vif & brillant, approchant du corail ; il renferme la graine qui eſt ronde & plate, de moyenne grandeur, & de couleur rouſſe.

On en fait très-peu d'uſage en France pour la vie, & on le cultive plutôt pour la décoration des jardins & le plaiſir des yeux que pour l'utilité ; cependant il ſert à pluſieurs choſes,

DU POIVRE LONG.

on le confit au ſucre quand il eſt verd, & on en prend à la doſe d'une demi-once pour fortifier l'eſtomac, aider à la digeſtion, & diſſiper les vents : les Vinaigriers s'en ſervent auſſi pour donner plus de force au vinaigre ; il ſe mêle avec les Cornichons confits. Quelques perſonnes l'employent dans leurs alimens en place du Poivre ordinaire, & le trouvent de meilleur goût ; ſes uſages les plus connus ici ſe bornent là : mais dans les pays étrangers, tant aux Indes qu'en Eſpagne, en Italie & en Flandre même, il s'en fait une grande conſommation ; les uns le mangent confit au ſel & au vinaigre ; d'autres qui s'y ſont accoutumés de jeuneſſe, le mangent tout crud quand il eſt verd ; j'avoue que cela peut paroître ſurprenant à ceux qui connoiſſent ſon goût acre & piquant ; mais le fait n'en eſt pas moins certain, & j'en ai été témoin mille fois.

DU POIVRE LONG.

Cette plante vient fort aiſément dans ce climat, auſſi bien que dans les pays chauds, & ſa culture eſt fort ſimple ; on la ſeme ſur couche au mois de Mars, & on la replante au mois de Mai, ſoit en planche à la diſtance d'un pied, ſoit dans des pots ; elle demande une bonne terre, un peu humide, & une ſituation un peu ombragée, le trop grand ſoleil lui eſt préjudiciable ; on la mouille au beſoin, & on coupe le fruit au point qu'on le veut, verd ou ſec : la graine ſe conſerve bonne pluſieurs années.

CHAPITRE LXVI.

Description du POURPIER; ses différentes espéces, ses propriétés, sa culture, &c.

DU POURPIER.

CETTE plante, quoique peu utile à la table, a néanmoins d'assez bonnes qualités pour être regardée comme une des meilleures du jardin.

Sa feuille est petite, formée comme une raquette, épaisse & charnue, pleine d'eau, sans nulle odeur, d'un verd foncé, ou jaunâtre suivant l'espéce, revêtue en-dessous d'un duvet blanc en forme de neige; sa tige est d'une consistance toute semblable, & on en fait le même usage que de la feuille; elle pousse droit & assez haut lorsque pressée par les autres, elle est forcée de s'élever; mais placée à l'aise elle s'éléve peu, &

Du Pourpier.

ſes branches qui ſe forment en aſſez grand nombre rempent ſur terre ; les feuilles ſont diſpoſées de deux en deux à l'oppoſite l'une de l'autre, & de leurs aiſſelles naiſſent les ſecondes branches, qui ſe diviſent en pluſieurs petits rameaux, à l'extrémité deſquels ſe forme un groupe de petites fleurs jaunâtres, auſquelles ſuccédent de petites coques pointues, qui renferment la graine.

Lorſque cette plante eſt jeune & tendre on s'en ſert pour les Salades ; lorſqu'elle eſt plus forte on l'employe dans les ſoupes, en la mêlant avec d'autres herbes ; on l'apprête auſſi avec la chrême, & c'eſt dans beaucoup de pays un manger familier, qu'on ne connoît preſque pas à Paris ; mais il faut pour cela que les cotons ſoient de la groſſeur de deux plumes, unis & droits, ſans branche collatérale : à cette même groſſeur on les confit au vinaigre, de la même maniere que les

DU POURPIER.

Cornichons, seuls ou mêlés avec les Cornichons, & on s'en sert pour les Salades d'Hyver.

Ses propriétés pour la médecine sont beaucoup plus remarquables; l'eau distillée ou le suc de ses feuilles, se donne dans les fiévres chaudes, à la dose de trois ou quatre onces, pour calmer l'impétuosité du sang & des esprits : l'eau en particulier prise à la même dose est un des plus assûrés remédes dans les hémorragies, & les pertes de sang des femmes ; elle est bonne encore pour faire mourir les vers des enfans, & à ce dernier égard le suc de l'eau distillée fait le même effet : l'usage de cette plante est encore bon pour le scorbut & le crachement de sang ; sa feuille mâchée guérit les ulceres de la bouche & appaise la soif, de même que la douleur des dents agacées : on s'en sert aussi dans beaucoup d'autres remédes, mais étant moins éprouvés je les passe sous silen-

ce. Son trop grand usage dans les alimens seroit pourtant dangereux pour ceux qui ont l'estomac foible & qui ont plus besoin de le réchauffer que de le rafraîchir, c'est à quoi on doit prendre garde. DU POURPIER.

Il y a trois espéces de Pourpier, le Verd, le Doré & le Sauvage, qui croît en confusion dans la plûpart des jardins, & qui incommode beaucoup les plants de toute espéce, sans qu'on puisse le détruire : au défaut des deux autres, il seroit d'un aussi bon usage en reméde : mais pour l'usage de la vie, il est trop sec & trop dur.

Il y en a une quatriéme espéce peu connue, formée en arbuste avec une tige dure, & qui est fort délicate à élever & à conserver ; mais comme elle n'est utile qu'au plaisir des curieux, je n'en dirai pas davantage.

Je pourrois en compter encore une cinquiéme, qui est vivace, & qui n'a

DU POURPIER.

pour elle que la rareté ; sa racine est menue & fibreuse ; elle pousse plusieurs tiges, foibles & rempantes, comme le Pourpier sauvage, & qui s'étendent peu ; ses feuilles sont étroites & longuettes, épaisses & charnues, à-peu-près comme la Percepierre, & rangées en étoile autour de ses feuilles au nombre de huit ou dix : les tiges sont rondes, lisses & rougeâtres du côté du soleil ; les sommités sont terminées par un groupe de petites fleurs, sans pétales comme celles du Pourpier sauvage, qui se changent en de petites coques, vertes & allongées, enveloppées d'une bourre blanche & épaisse, elles renferment la graine, qui est noire, & plus petite encore que celle du Pourpier ordinaire ; son goût est amer : elle ne seroit pas propre, par conséquent, à l'usage de la vie ; mais elle pourroit avoir d'autres propriétés que je ne connois pas : on la seme sur couche comme

les autres eſpéces, & elle vient aſſez facilement; mais il faut l'enfermer pendant l'Hyver.

Les deux premieres ſe multiplient de graine; mais ſe cultivent différemment, le Doré étant délicat, & ne pouvant ſouffrir le plein air que lorſque les chaleurs commencent; le Verd au contraire étant dur; auſſi l'éléve-t-on ſur couche pendant tout l'Hyver, & on ne le ſeme guère en pleine terre.

La premiere ſemence ſe fait ſous cloche au mois de Janvier; cependant comme le froid peut fort leur nuire, on attend communément que les fortes gelées ſoient paſſées, c'eſt-à-dire, vers la mi-Février; on l'enterre avec les petites Laitues: la même doſe de terreau leur ſuffit: on ſeme la graine fort dru, ſans l'enterrer, ſi l'on veut; il ſuffit qu'elle ſoit un peu battue avec la main; elle leve fort bien & très-promptement quand la

DU POURPIER.

plante eſt levée, on doit avoir ſoin de la tenir bien couverte; car le moindre air de fraîcheur la fait fondre: elle a beſoin cependant de voir le ſoleil, & toutes les fois qu'il ſe montre il ne faut pas manquer de découvrir un peu le cul des cloches. On la coupe dès qu'elle a deux feuilles un peu formées, & à ce point elle eſt plus rouge que verte; mais elle fait un tel plaiſir, qu'elle eſt ſur toutes les Salades nouvelles: on en ſeme toujours un peu de quinze en quinze jours, pour en avoir qui ſe ſuccéde juſqu'à ce qu'on puiſſe riſquer l'autre eſpéce, qui ſuivant les années ſe ſeme au milieu ou à la fin d'Avril, & ſous cloche de même; car en pleine terre il faut attendre la mi-Mai.

Il n'y a pas d'autres précautions à prendre pour ces premieres ſemences ſur couche; mais à l'égard de celle qu'on ſeme en pleine terre au mois de Mai, il faut la placer le long d'un

mur

mur bien exposé, & dans la terre la plus meuble qu'on ait; & si elle est lourde de sa nature, il faut l'ameubler avec beaucoup de terreau, ou du sable au défaut de terreau : après avoir été labourée on la herse bien à la fourche, on donne un coup de rateau dessus, & on seme ensuite; & comme la graine est extrémement menue, & qu'il en échappe toujours plus qu'on ne veut, il faut la mêler avec de la scieure de bois, ou de la cendre, pour en être plus le maître. Après qu'on a semé, on bat légérement la terre avec le dos d'une pelle de bois, & on répand ensuite pardessus un pouce de terreau le plus également qu'on peut, on mouille légérement la place le lendemain, & on continue tous les jours jusqu'à ce qu'elle soit levée, à moins qu'il ne pleuve : si on n'a pas de terreau, il faut herser la terre avec la fourche après qu'elle est semée, & la battre

DU POURPIER.

DU POURPIER.

enſuite avec la pelle ; mais à moins de la tenir toujours bien mouillée, elle a peine à percer la croute : & ſi on n'a pas des arroſoirs qui répandent l'eau en pluie fine, les arroſemens battent ſi fort la terre que la graine s'étouffe plutôt que de lever.

Dans les mois de Juin & de Juillet quand on fait de nouvelles ſemences, la coſtiere ne lui eſt plus ſi néceſſaire : on le ſeme en planche où l'on veut, car il réuſſit fort bien par-tout, moyennant les mêmes précautions ci-deſſus expliquées.

Une attention importante qu'on doit avoir, c'eſt de le mouiller tous les jours, & de ne le mouiller qu'en plein midi, quand il commence à être un peu formé ; les arroſemens faits le ſoir ou le matin, lui ôtent ſa couleur dorée & le rendent verd.

On n'en doit ſemer que peu à la fois, car il ne fait plaiſir dans les Salades qu'autant qu'il eſt jeune & ten-

dre : il eſt entendu qu'il faut le ſarcler au beſoin.

DU POURPIER.

Pour en recueillir la graine, on en replante des premieres ſemences qu'on a faites, à un pied de diſtance : on l'arroſe auſſitôt planté, & on continue de deux en deux jours juſqu'à ce que la graine ſoit formée ; ſa maturité s'annonce aux premieres coques qui commencent à ſe décalotter, & qui laiſſent appercevoir la graine : dès-lors il faut arracher les pieds avec ménagement, & avoir un drap prêt pour les recevoir ; on les laiſſe quelques jours deſſus pour que la graine acheve de meurir, en les remuant de temps en temps, & on la frotte enſuite avec les mains pour la détacher & l'enfermer. Elle eſt noire, ronde & auſſi fine que des grains de ſable, on la conſerve bonne pendant huit à dix ans.

D'autres la mettent dans un tonneau, bien preſſée avec toutes ſes ti-

DU POURPIER.

ges, & l'oublient là jusqu'à ce que toutes ses tiges soient consommées de pourriture ; la graine n'en souffre pas, & se trouve rassemblée au fond du tonneau, d'où on la retire ; & après l'avoir lavée, on la fait sécher & on l'enferme. Le motif de cette pratique est que la graine se nourrit mieux, & qu'il n'en reste point dans les capsules comme étant séchée à l'air : chacun suivra celle de ces deux méthodes qui lui sera la plus commode ; car d'une façon comme de l'autre, la graine leve également.

CHAPITRE LXVII.

Description de la RAIPONCE; *ses propriétés, sa culture, &c.*

DE LA RAIPONCE.

LA Raiponce croît naturellement dans les prés & dans les hayes : il y en a quatre espéces, qui ont leur nom Latin ; mais dont trois ne sont connues qu'en Botanique, & n'entrent aucunement dans les alimens : je les passerai sous silence, & je ne parlerai que de celle qui nous est familiere.

Sa racine est charnue, longue & blanche, tant à l'extérieur qu'au dedans, de la grosseur d'une petite Rave, & d'une saveur douce sans nulle odeur ; elle forme à fleur de terre un groupe de petites feuilles oblongues, d'un verd tendre assez semblable à la Mâche, & disposées de même ; sa tige est branchue & menue, & s'éléve

DE LA RAIPONCE.

à douze à dix-huit pouces ; ſes rameaux ſont terminés par des fleurs bleues, formées en cloche, d'une ſeule piéce, coupée en étoile à cinq rayons ; le calice, du milieu duquel s'éléve un filet fourchu, devient un fruit diviſé en trois loges remplies de graines : cette graine eſt une des plus fines qui ſe produiſent, de forme arrondie, un peu allongée, & de couleur jaunâtre.

Elle ne ſert à la nourriture que dans les Salades ; on mange au Printemps la racine & la feuille tout enſemble, ſeule ou mêlée avec la Mâche ; elle eſt ſaine, & beaucoup de gens en ſont empreſſés : ſon goût tient un peu de la Noiſette ; elle eſt de peu d'utilité dans la médecine ; cependant on convient qu'elle eſt rafraîchiſſante, & que ſa décoction eſt utile dans le commencement des inflammations de gorge.

Cette plante vient ſans aucune cul-

ture, comme je l'ai dit; néanmoins elle eſt beaucoup mieux nourrie & plus tendre lorſqu'elle eſt élevée dans les jardins; mais il faut la placer dans une terre fraîche, douce & un peu ombragée: on la ſeme au mois de Juin; & comme ſa graine eſt extraordinairement menue, il faut la mêler avec de la ſçieure de bois & la ſemer fort clair, un plein dé ſuffit pour une grande planche: elle demande d'être terreautée plus qu'aucune autre plante, & un peu enterrée: la meilleure maniere de la ſemer eſt de paſſer le rateau fin ſur la terre, après qu'elle a été bien labourée, & de répandre la graine deſſus le plus également qu'on peut, ſans la remuer à la fourche; on la recouvre enſuite avec un demi-pouce de terreau au plus, qu'on étend légérement avec le même rateau, il faut la mouiller ſouvent juſqu'à ce qu'elle ſoit bien levée, & on la ſarcle enſuite; pendant les ſéche-

DE LA RAIPONCE.

DE LA RAIPONCE.

reſſes il faut également l'arroſer régulièrement.

Les bonnes Raiponces nous viennent de Meaux en Brie, où la terre ſe trouve plus favorable à cette plante que celle des environs de Paris; & c'eſt auſſi de-là que nous vient la bonne graine.

Il n'y a aucune précaution à prendre pour la conſerver pendant l'Hyver; on la laiſſe en terre juſqu'au moment du beſoin, & on commence d'en jouir depuis l'entrée du Carême juſqu'au mois de Mai : paſſé lequel temps elle pouſſe ſa tige, & n'eſt plus bonne; la graine meurit dans le mois de Juillet, & il faut laiſſer en terre ce qu'on deſtine pour graine; car il eſt à obſerver que cette petite racine reprend difficilement quand elle eſt replantée, à moins qu'elle ne ſoit arrachée & replantée ſur le champ, ſans avoir été lavée.

CHAPITRE LXVIII.

Description de la RAVE & du RADIX; leurs différentes espéces, leurs propriétés, leur culture, &c.

DE LA RAVE ET DU RADIX.

COMME la Rave & le Radix sont deux plants qui se ressemblent assez & pour le goût & pour la forme, je les traiterai ensemble dans cet article.

La Rave qu'on appelle avec plus de raison Raifort dans la plûpart des Provinces, est la racine ou le navet d'une plante qui porte le même nom; ce navet est plus ou moins long & gros suivant l'espéce, uni, droit & rouge en plus grande partie à l'extérieur; sa chair est blanche, ferme, cassante, aqueuse & piquante au goût sans nulle odeur; sa feuille est allongée, découpée profondément, d'un gros verd, rude & velue; du centre

DE LA RAVE ET DU RADIX.

de ſes feuilles, qui ſont plus ou moins nombreuſes ſuivant l'eſpéce, il ſort une tige de la groſſeur du doigt, creuſe, canelée, rougeâtre & branchue, qui s'éléve à trois pieds environ; les extrémités de ſes rameaux ſont garnies dans toute leur étendue de fleurs placées alternativement; ces fleurs ſont diſpoſées à quatre pétales de couleur blanche ou rougeâtre, appuyées ſur un calice allongé, dans le milieu duquel s'éléve un piſtil qui ſe change en une filique courte & enflée, ronde inégalement, & pointue, qui renferme cinq ou ſix graines rondes, de la groſſeur d'un grain de plomb de Liévre, qui ſont d'abord vertes, & qui deviennent canelle en meuriſſant.

Il y a trois eſpéces de Raves bien diſtinctes, ſans parler de pluſieurs eſpéces dégénérées; la plus petite eſt celle qu'on nomme la Hâtive ou la Rave à quatre feuilles; la ſeconde s'appelle la Commune, & l'autre la Groſſe.

DE LA RAVE ET DU RADIX.

Elles se ressemblent toutes par le feuillage, la tige, la fleur, & la graine; mais elles différent par la forme du navet, par la couleur & par le goût : elles ont aussi chacune leur saison propre.

La Hâtive est fort menue, d'un beau rouge, fort tendre & fort douce, peu fournie en feuilles.

La Commune est plus grosse du double, également rouge, mais un peu moins tendre; elle pousse beaucoup de feuilles avant que de faire son navet.

La Grosse est en partie blanche & en partie rouge, de la grosseur du pouce, & d'un goût plus piquant que les précédentes.

La Hâtive est la plus estimée, quoique la moins profitable, parce qu'elle vient la premiere, & qu'on réussit à la faire venir contre toutes les injures de la mauvaise saison.

La Commune a l'avantage de la

DE LA RAVE ET DU RADIX.

groſſeur & de réuſſir parfaitement en pleine terre, ſoit au Printemps, ſoit dans l'Automne ; il eſt vrai cependant qu'il y a des terreins où on ne peut pas l'élever au Printemps, à moins que les terres ne ſoient extrémement terreautées.

La Groſſe n'a ni la délicateſſe ni la douceur des deux autres ; mais outre qu'elle eſt plus profitable, elle vient aſſez bien pendant les mois de chaleur; avantage que n'ont pas les autres.

Cette plante, qui n'eſt bonne qu'à être mangée crue avec le ſel, a ſes bonnes & mauvaiſes qualités ; ce qui la fait aimer des uns, & haïr des autres.

Ses bonnes qualités ſont, d'être agréable au goût, de réveiller l'appétit, & de fournir abondamment preſque toute l'année, pourvû qu'on y donne tous les ſoins convenables.

Ses mauvaiſes qualités ſont, d'être difficile à digérer, & contraire aux

eſtomacs foibles ; elle a auſſi le défaut de donner des rapports pendant toute la journée quand on en a mangé, ce qui eſt inſupportable à beaucoup de perſonnes.

Cependant c'eſt un légume dont, généralement parlant, tout le monde eſt empreſſé, ſur-tout au Printemps, & dont il ſe fait une conſommation immenſe, tant à Paris que dans les Provinces ; elle fait auſſi un des grands objets de la culture de nos Maréchés pendant l'Hyver & le Printemps.

Elle a quelques vertus dans la médecine, que je ne dois pas taire : on l'employe, quand elle eſt cuite, aux mêmes uſages que les Navets, elle eſt bonne particulierement pour les maladies des reins & de la veſſie, cauſées par des glaires ou du gravier : on en tire le ſuc dont on prend le matin trois ou quatre onces avec une demi-once de Miel, ce qui ſe continue pendant trois ou quatre jours ; ſon eau diſtillée

De la Rave et du Radix.

entre auſſi juſqu'à quatre onces dans les potions apéritives, mais il ne faut pas en donner à ceux qui ont la pierre; car cette eau charie trop les ſels urineux dans la veſſie : la racine écraſée & appliquée ſur la plante des pieds eſt bonne dans les fiévres malignes, de même que dans l'Hydropiſie. Quelques-uns prétendent que le fréquent uſage de cette plante eſt contraire à la vûe; ceux qui s'apperçoivent de ce mauvais effet doivent s'en abſtenir.

Je paſſe à ſa culture, (j'entends de la Hâtive.) Pour l'avoir dans le dégré de perfection qu'on lui demande, c'eſt-à-dire, pour qu'elle ſoit tendre, douce & caſſante, unie, droite & bien rouge; il n'y a que la couche qui puiſſe la rendre telle, & c'eſt auſſi de ce côté-là que nos Maréchés tournent tous leurs ſoins : ils préparent les premieres couches dès la Touſſaint pour celles qui doivent

commencer l'année au mois de Janvier ſuivant ; ils donnent à ces premieres couches deux pieds ſeulement de hauteur, & les chargent de huit à neuf pouces de terreau, ils leur laiſſent perdre preſque toute leur chaleur avant que de ſemer, en ſorte qu'elle ne ſoit plus que tiéde ; car la Rave vient couverte de petits filamens quand elle eſt plus chaude que je ne dis, & c'eſt un grand défaut.

Pour la diſtribution de la ſemence, voici leur méthode ; les uns après avoir marqué la place de leurs cloches ſur le terreau, font des trous avec le doigt dans toute la place à deux pouces de diſtance en tous ſens, & jettent trois graines dans chaque trou où ils font couler un peu de terreau avec le doigt pour les couvrir ſimplement ; s'il en échappe davantage, ils les arrachent après qu'elles ſont levées, & chauſſent en même temps celles qui doivent reſter : d'autres

DE LA RAVE ET DU RADIX.

pour avoir plutôt fait, la sement à la volée, remuent le terreau pour l'enterrer; & quand elle est levée, ils arrachent ce qu'il y a de trop. La premiere façon est la meilleure, le navet vient plus long & plus droit.

Au reste les uns & les autres laissent les couches à l'air jusqu'à ce que toute la graine soit levée, & pour lors ils mettent les cloches pendant les nuits seulement & les jours fâcheux, laissant toujours le plant découvert autant que le temps le permet.

S'il survient des gelées, ils couvrent les cloches avec de la litiére; quand on a des paillassons la sûreté est encore plus grande; ils sont particulierement nécessaires dans les temps de pluye qui les font rouiller, bien entendu qu'on les place de maniere que les eaux s'écoulent dans les sentiers.

Ces Raves de la premiere semence sont ordinairement bonnes en Jan-

vier, pourvû qu'elles ayent été bien ſoignées & réchauffées à propos, & que la ſaiſon n'ait pas été exceſſivement rude & contraire.

Au mois de Décembre ils en ſement pour la ſeconde fois, pour ſuccéder aux premieres, & celles-ci ſont les plus difficiles à élever de toute l'année; car elles n'ont que de mauvais jours à paſſer : cependant à force de ſoins ils parviennent à les conſerver; mais elles demandent la couche plus forte & beaucoup plus de couvertures & de réchauffemens que les premieres : il leur faut auſſi un temps propre, l'extrême rigueur ou la trop grande douceur leur étant également contraire. Nous avons remarqué (en 1746) que le mois de Janvier & le commencement de Février s'étant paſſés ſans aucun froid, la Rave s'épuiſa en feuilles, & ne fit point de navets; la plûpart des Maréchés furent obligés de retourner leurs cou-

DE LA RAVE ET DU RADIX.

ches ſans en avoir tiré aucun profit ; mais comme ces cas n'arrivent pas ſouvent, on fait toujours cette ſeconde ſemence en Décembre, & la Rave ſe trouve bonne pour l'ordinaire en Février ou au commencement de Mars.

Ce que je viens de dire forme un contraſte apparent avec ce qui eſt arrivé dans ce dernier Hyver (1748) où nous avons vû aſſez communément des Raves dans les mois de Janvier & Février, qui ont été auſſi doux que le plus beau Printemps, à deux jours de gelée près : mais ſi on avoit bien remarqué le temps, on auroit obſervé que le ſoleil s'eſt montré bien plus fréquemment dans cette derniere époque de temps que dans la premiere dont j'ai parlé plus haut, & il ne faut pas douter que ce ne ſoit l'influence de cet aſtre qui ait produit cet effet contraire à l'autre.

On ne ſçauroit donc être trop attentif à profiter des moindres rayons

de soleil pour en faire jouir cette plante, & à son défaut il faut au moins lui donner de l'air tant qu'on peut ; car pour peu qu'elle demeure étouffée sous les couvertures, elle s'estiolle sans faire de navet, ou elle périt tout-à-fait, ce qui revient au même.

La troisiéme semence se fait en Janvier, & il faut la couvrir avec les cloches aussi-tôt qu'on l'a mise en terre pour conserver la chaleur ; les couches doivent être encore plus fortes que dans le mois précédent, & soignées de la même maniere.

On en seme pour la quatriéme fois au commencement de Février, & pour-lors on se dispense des cloches, la saison devenant plus favorable ; on diminue aussi le volume de la couche & on la seme en plein ; on espace la semence de deux ou trois pouces, comme je l'ai expliqué ci-dessus ; & si on veut donner un air de propreté à la couche, après qu'elle est bien dres-

DE LA RAYE ET DU RADIX.

sée, on tend un cordeau de bout en bout qu'on frotte avec de la chaux, & cette chaux appliquée sur le terreau dans les distances qu'on juge à propos, forme des lignes droites pour régler les trous qu'on fait : on les fait avec un doigt, comme je l'ai dit, ou avec un petit plantoir de même grosseur, coupé diamétralement, pour que les trois grains qu'on y jette en tombant au fond puissent s'écarter les uns des autres : on couvre ensuite la couche avec des paillassons ou de la grande litiére jusqu'à ce que la graine commence à lever ; pour lors on retire la couverture, & on bâtit un petit treillage sur les deux bords de la couche de six pouces en dedans, & quatre d'élévation, sur lequel on pose des paillassons pendant les nuits & les jours de mauvais temps ; on les charge encore de litiére séche si le froid est rigoureux, en bouchant les côtés avec une bonne épaisseur de litiere.

Lorſque malgré toutes ces précautions, la gelée a pénétré, & que la Rave eſt attaquée, on doit bien ſe garder de la découvrir pendant le ſoleil, ce qui la perdroit; il faut la laiſſer dégeler peu-à-peu ſous la couverture en retirant ſimplement la litiére qui fermoit les côtés, afin que l'air puiſſe y paſſer; mais ſi le temps eſt adouci ſans que le ſoleil paroiſſe, il faut mettre tout à l'air.

La Rave de cette ſemence eſt ordinairement bonne à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, & c'eſt la meilleure qui ſe mange; car celles qui ont précédé ayant beaucoup ſouffert, n'ont pas à beaucoup près la même tendreté, ni le même goût; & celles qui ſuivent commencent à devenir trop fortes.

Cependant on continue en Mars, d'en ſemer qui ſont bonnes en Mai: mais paſſé ce mois, on n'en ſeme plus guère ſur couche: on les mêle dans

DE LA RAVE ET DU RADIX.

d'autres semences quand la terre s'y trouve propre, & on en seme de cette maniere jusqu'au commencement de Mai, pour les manger en Juin, & c'est de l'espéce commune qu'on se sert, étant plus belle & plus profitable : ce terme passé, on s'en trouve assez communément las, & on n'en seme plus ; cependant ceux qui les aiment à ne pouvoir s'en ennuyer, peuvent continuer d'en semer : mais comme au plein soleil elles viendroient trop piquantes, il faut les placer à l'ombre le long de quelque mur, exposé au Nord, où on aura fait porter un pied de terreau pour substituer à la même quantité de terre qu'on aura ôtée ; car la terre les rend dures & cordées dans cette saison. Si on n'a pas de mur disposé convenablement, on peut faire un abri avec des paillassons de cinq à six pieds de hauteur & les semer derriere, en les arrosant exactement tous les jours,

& obſervant de remplir la place de terreau.

Juſqu'en Septembre, il n'y a plus que les gens déterminés à ne vouloir pas s'en paſſer qui élévent de ces deux premieres eſpéces de Raves; mais on peut ſemer un peu de la Groſſe, qui ne durcit pas tant, pourvû néanmoins qu'elle ſoit journellement arroſée.

Le mois de Septembre arrivé, on recommence d'en ſemer à force en pleine terre, où elles ſont meilleures que ſur couche; & c'eſt toujours l'eſpéce commune qu'il faut préférer: on les ſeme fort clair, elles en ſont plus rouges & meilleures; on en mêle alors dans les ſemences d'Epinars & de Mâches, dans les Chicorées, &c. quelque part enfin qu'on les mette, elles ſont bien.

On continue en Octobre, mais celles-ci demandent plus d'attention; car les gelées qui commencent dans

DE LA RAVE ET DU RADIX

ce mois venant à les surprendre, les font périr ; il faut les semer en planche à quelqu'abri exposé au soleil, & les couvrir de paillassons ou de pleyons pendant les mauvais temps, & sur-tout pendant toutes les nuits ; il est encore plus sûr de les semer sur de vieilles couches, ou sur des ados de terreau où elles sont moins sujettes à rouiller que dans la terre, & sont toujours plus douces à manger ; elles ne sont pas tant exposées non plus à être rongées des insectes ; si elles sont bien soignées elles fourniſſent jusqu'à Noël, en se succédant les unes aux autres ; mais elles perdent beaucoup de leur goût dans cette derniere saison, & si la moindre gelée les a surpris, elles n'en ont point du tout. L'année se trouve finie là, & on recommence en Novembre, comme il a été dit d'abord.

Pour en recueillir la graine, on en replante au mois de Mars ou d'Avril une

une planche, plus ou moins, dès premieres qui ont été élevées sur couche, & on choisit les plus rouges & les plus unies ; on les espace à un bon pied l'une de l'autre, & on les arrose tout de suite, ce qu'il faut continuer jusqu'à ce qu'elles soient bien reprises ; on les abandonne ensuite, & quand elles commencent à faire leur montant, on les lie à des échalas ou à des lattes courantes qu'on place entre les rangs : beaucoup de gens les laissent en liberté pour s'épargner tous soins ; mais fort souvent les vents & les pluyes d'orage les cassent & les couchent sur terre, où la graine pourrit en plus grande partie ; plus cette graine est aërée & frappée du soleil, meilleure elle est. Les Oiseaux lui font une cruelle guerre aux approches de la maturité, il faut s'en défendre le mieux qu'on peut. Lorsqu'enfin dans le courant d'Août les siliques sont jaunes en plus grande partie, on ar-

rache les pieds & on les laisse encore pendant quelques jours exposés au soleil, après quoi on les lie par paquets & on les attache au plancher dans quelque lieu sec où les Souris ne puissent pas aborder ; car cette graine demande de demeurer dans ses siliques le plus long-temps qu'on peut l'y garder ; elle s'y nourrit & s'y conserve beaucoup mieux ; pour ma régle j'ai fait l'expérience d'en faire battre & vanner aussitôt recueillie, & d'en semer au Printemps suivant sur la même couche où j'en semai d'autres que je venois de faire battre ; la production se trouva toute différente, la nouvelle battue fit son navet plus gros, plus uni & plus coloré. Cette graine se conserve bonne dix ans & plus, si on la laisse dans ses siliques.

DE LA RAVE ET DU RADIX.

LE RADIX dont il me reste à traiter, est semblable en beaucoup de choses à la Rave : mais il différe en plu-

sieurs autres : sa feuille est plus large, plus renversée sur terre, & moins découpée ; son navet est tout-à-fait différent, & sa chair plus ferme.

Il y en a huit espéces fort distinctes, sans parler de quelques autres dégénérées de celles-ci : ces huit espéces sont,

Le petit Radix blanc & rond de tous les mois.

Le petit Radix blanc & long.

Le petit Radix gris & long.

Le petit Radix noir d'Eté, long.

Le Radix de la grande espéce.

Le gros Radix noir d'Hyver.

Le Radix blanc d'Hyver.

Le Radix d'Italie.

Le petit Radix de tous les mois est blanc & rond, terminé par une queuë déliée, de la grosseur d'une petite noix ; il est fort hâtif, & c'est celui qu'on seme sur couche de même que la Rave hâtive : on l'éléve de la même maniere : ainsi ce que j'ai dit pour l'un servira pour l'autre ; il est tendre

De la Rave et du Radix.

& délicat, doux & aqueux ; beaucoup de gens le préférent à la Rave, ayant un goût plus décidé : on peut auſſi le ſemer ſur terre à la fin de Février, mais il n'y vient pas ſi délicat, à moins de terreauter la terre, & de l'entretenir toujours bien fraîche.

Le petit Radix blanc & long eſt d'un goût aſſez ſemblable au précédent ; mais il eſt moins tendre & un peu plus piquant, il eſt moins hâtif auſſi ; ſa groſſeur eſt comme celle du doigt, & ſa peau ainſi que ſa chair d'un fort beau blanc : on le ſeme également ſur couche & ſur terre, & il a l'avantage de venir bon toute l'année, pourvû qu'il ſoit exactement mouillé dans les mois de chaleur.

Le petit Radix gris eſt de la même groſſeur que le précédent, mais il a moins d'eau, & par cette raiſon le goût plus relevé : ſa peau eſt griſe, ſa chair blanche, & ſa forme mediocrement allongée ; on le ſeme ſur terre comme

le précédent pendant tout l'Eté, en y apportant les mêmes soins.

Le petit Radix noir d'Eté est encore de la même grosseur, mais sa forme est plus allongée, & sa chair plus dure & plus séche; il a un goût de Noisette qui l'emporte sur tous les autres, & qui lui donne la préférence sur eux quand il est connu : la difficulté est de trouver de la véritable graine, qui est fort rare; sa peau est tout-à-fait noire.

Le Radix de la grande espéce est d'une forme très-allongée, de la grosseur d'un petit œuf; sa peau est très-blanche, de même que sa chair; il est tendre & plein d'eau, assez doux; mais peu relevé en goût, & sujet à être verreux : il se corde aussi s'il n'est pas exactement mouillé, & il ne réussit pas pendant l'Eté; mais dans l'Automne il est fort bon, & c'est le plus profitable par sa grosseur : il demande une terre fort légere.

DE LA RAVE ET DU RADIX.

Le gros Radix noir, autrement nommé le Radix de Straſbourg, eſt une eſpéce tout-à-fait différente des autres; ſon navet eſt noir, gros comme le poignet, & allongé à proportion : il ſe conſerve bon tout l'Hyver, étant ſemé au mois de Juin, & fréquemment arroſé; ſi on le ſeme plutôt il monte : ſa chair eſt dure & séche, & ſon goût extraordinairement piquant; il a d'ailleurs le défaut d'être très-indigeſte; cependant il a ſes partiſans, & il fait plaiſir à ceux qui ne pouvant pas élever pendant l'Hyver les autres eſpéces de Raves & Radix, trouvent celui-là dans leur ſerre pendant toute cette ſaiſon; c'eſt le mérite le plus réel que je lui connoiſſe : il faut l'arracher avant les gelées, & l'enterrer dans du ſable, ou le mettre près à près dans une tranchée, & le couvrir pendant les gelées.

Le gros Radix blanc ne différe du précédent que par ſa couleur exté-

rieure, qui eſt d'un blanc ſale, & par ſon goût qui eſt plus doux; la reſſemblance eſt parfaite en tout le reſte; on prétend même que c'eſt une dégénération de l'eſpéce noire.

DE LA RAVE ET DU RADIX.

Le Radix d'Italie, qui eſt le *Ravaneli* des Italiens, ſi goûté & ſi chéri chez eux, a véritablement des qualités ſupérieures : il ne réuſſit pas auſſi parfaitement ici ; cependant quand on a de la graine d'Italie il vient aſſez bon pour effacer tous les autres : ſa longueur eſt communément de ſix à huit pouces, ſa groſſeur d'un bon pouce, & ſa couleur extérieure d'un blanc éclatant, avec quelques ombres rouges du côté de la tête; il s'en trouve auſſi de tout blancs : ſa chair eſt tranſparente, extrémement douce, tendre & caſſante, avec beaucoup d'eau : il demande une terre bien meuble & bien terreautée, & beaucoup d'arroſemens : on le ſeme depuis le Printemps juſqu'à l'Au-

DE LA RAVE ET DU RADIX.

tomne, avec l'attention de le placer à l'ombre dans les mois de chaleur ; c'eſt une eſpéce dont tout le monde doit être empreſſé.

Toutes ces eſpéces ſe multiplient de graine comme la Rave, & on la recueille de la même maniere : elle eſt plus rouge & plus petite ; c'eſt la ſeule différence qui s'y trouve : on la conſerve le même temps, en y apportant les mêmes précautions que je ne repete pas. On obſervera ſeulement à l'égard des deux gros Radix d'Hyver, que la graine eſt meilleure ſur le fruit qui a paſſé l'Hyver, & qu'on replante au mois de Mars, que ſur celui des ſemences qu'on pourroit faire au Printemps ; elle ſe nourrit davantage, & meurit plus ſûrement : à l'égard des autres on replante les fruits les premiers venus, comme je l'ai expliqué pour la Rave.

On l'employe dans la médecine aux même uſages qu'on employe la Sauge.

CHAPITRE LXIX.

Description du ROMARIN ; *ses différentes espéces, ses propriétés, sa culture, &c.*

DU ROMARIN.

LE Romarin est un arbrisseau vivace, odorant & aromatique, qui croît naturellement dans les pays chauds, & qu'on éléve aussi dans les jardins : il y en a quatre espéces ; mais je n'en connois que deux, & quelques recherches que j'aye faites, je n'ai pu réussir à voir les deux autres, que M. Tournefort appelle *Rosmarinus spontaneus latiore folio*, & *Rosmarinus Almerienſis flore majore purpuraſcente* : les deux espéces cultivées sont le Romarin Commun & le Panaché.

Le premier s'éléve à trois pieds environ, & jette une quantité de rameaux : sa racine est ligneuse & gar-

DU ROMARIN.

nie de beaucoup de fibres ; sa feuille est d'un gros verd un peu lustré, blanche en dessous, épaisse, canelée dans le milieu, longue & très-étroite, semblable à-peu-près à celle de la Lavande, d'une odeur forte & agréable, & d'une saveur âcre & amère : sa tige est ligneuse, fort branchue, & ses jeunes rameaux sont couverts d'un petit duvet blanc : les fleurs naissent par petits bouquets des aisselles des feuilles : cette fleur est bleuâtre, formée en tuyau, découpée par le haut en deux levres, dont la supérieure est relevée, échancrée & renversée ordinairement sur le derriere : la lévre inférieure est découpée en trois parties, dont la moyenne est creusée ; les étamines sont crochues ; le calice est un cornet denté de deux ou trois pointes, au fond duquel se trouve un pistil qui s'emboëte dans le trou qui est au bas de la fleur ; ce pistil est composé de quatre em-

bryons, qui deviennent enſuite autant de ſemences preſque rondes, de couleur brune, enfermées dans la capſule qui a ſervi de calice à la fleur.

La ſeconde eſpéce de Romarin différe de la premiere, en ce que la tige vient plus élevée & plus fournie, & que la feuille eſt plus petite, & jaſpée accidentellement de jaune; elle fleurit auſſi plutôt, & cette année (1749) dès le mois de Janvier elle étoit en pleine fleur; pour tout le reſte même reſſemblance avec la premiere, & mêmes propriétés; l'une & l'autre conſervent leurs feuilles pendant l'Hyver.

Cette plante n'eſt d'aucun uſage pour la nourriture; mais elle a de très-grandes propriétés dans la médecine, ſur-tout dans les pays chauds, où l'ardeur du ſoleil la rend plus ſpiritueuſe: elle eſt chaude, deſſicative, inciſive, aſtringente, & eſſentiellement céphalique: on s'en ſert

DU ROMARIN.

principalement dans l'apopléxie, l'épilepsie, le vertige, la paralysie & les autres affections de la tête : elle éclaircit la vûe, fortifie la mémoire, & ranime le cœur ; elle corrige aussi la puanteur de l'haleine, & leve les obstructions du foie & de la rate : elle est bonne encore pour la jauniſſe, & pour les fleurs blanches, prise en infusion : il suffit de faire macérer les feuilles & les fleurs pendant une nuit dans l'eau commune, dont on prend plusieurs verres dans la journée : les feuilles bouillies dans le Vin fortifient les nerfs & les jointures ; le Vin aromatique dont les Chirurgiens se servent si communément en fomentation pour dissiper l'enflure qui survient aux plaies, est fait avec cette feuille mêlée avec celles de Thim & de Sauge : les feuilles prises en infusion comme le Thé pendant une suite de temps, sont utiles dans les écrouelles : on prétend aussi que le Vin dans

DU ROMARIN.

lequel on a fait bouillir les feuilles & les fleurs, mêlé avec un peu de miel, & pris en boisson avant que de se mettre au lit, est un excellent remède pour les Asthmatiques ; quatre à cinq gouttes d'essence de cette plante, prises dans une liqueur convenable, emportent fort souvent les fièvres tierces : un grand Auteur assûre encore que l'Eau-de-vie tirée par la distillation du Vin dans lequel on aura fait macérer les feuilles & les fleurs du Romarin, guérit la galle, les cancers, & les fistules qui résistent aux autres remédes : l'Eau de la Reine d'Hongrie si connue, est tirée par la distillation des fleurs de cette plante mise en digestion dans l'Eau-de-vie, & si on y ajoute les jeunes feuilles, elle en a plus de force : on s'en sert journellement dans les défaillances, dans les étourdissemens, & dans les vertiges, de même que dans les vapeurs hystériques & hypocondriaques ; on en

DU ROMARIN.

prend intérieurement deux ou trois gros, qui font la valeur d'une petite cuillerée dans un verre d'eau, & extérieurement on en frotte les temples, le nez, & les autres parties nerveuſes & muſculeuſes, affoiblies ou affligées des douleurs de rhumatiſme : on l'employe auſſi avec ſuccès pour les contuſions, les bleſſures, & les humeurs froides, le mal de dents & la gangrene même.

Cette plante, quoique d'une nature qui demande un climat chaud, s'éléve pourtant aſſez facilement partout, avec cette différence que dans les pays froids il faut l'enfermer pendant l'Hyver, ou du moins l'empailler ; mais dans celui-ci, à moins que les Hyvers ne ſoient très-rigoureux, ces précautions ſont inutiles : elle ſoutient la rigueur des mauvais temps, & n'a beſoin d'aucun ſoin particulier quand elle eſt une fois enracinée : on peut la multiplier de

graine ; mais c'eſt ordinairement de bouture ou de pied enraciné ; dans le premier cas, il faut la faire reprendre ſur couche, ou du moins la mouiller ſouvent lorſqu'on la met en pleine terre, & la tenir couverte pendant quelque temps dans l'ardeur du ſoleil : pour l'ordinaire on met pluſieurs boutures dans un pot, qu'on tient à l'ombre juſqu'à ce qu'elles commencent à pouſſer, & on les ſépare quelque temps après : cette plante ſe ſoutient dans la même place pendant fort long-temps.

DU ROMARIN.

CHAPITRE LXX.

Deſcription de la ROQUETTE ; *ſes différentes eſpéces, ſes propriétés, ſa culture, &c.*

IL y a deux eſpéces de Roquette, la Cultivée & la Sauvage ; toutes deux vivaces.

DE LA ROQUETTE.

DE LA ROQUETTE.

La premiere se cultive dans les jardins : sa racine est blanche & menue ; sa tige s'éléve à dix-huit pouces ou deux pieds, un peu velues ; ses feuilles sont blanches, longues, étroites, découpées profondément des deux côtés ; tendres, lisses & âcres ; ses fleurs naissent au sommet des tiges formées en croix à quatre pétales, d'un jaune pâle, marquées de raies noirâtres, renfermées dans un calice velu, d'où sort un pistil qui se change en une silique longue, portée sur un pédicule court, & partagée par une cloison en deux loges, qui sont remplies de graines jaunes, menues, rondes & un peu allongées.

L'odeur & la saveur de cette plante sont également fortes ; cependant elle a des amateurs, particulierement en Italie, où on compte ne point manger de bonnes Salades s'il n'y en entre : l'usage en est beaucoup moins grand en France : on

choisit les feuilles les plus tendres, & l'extrémité des tiges qu'on hache avec les autres fournitures : c'est le seul usage auquel elle soit employée pour la vie, & duquel on tire beaucoup d'avantages pour la santé ; car elle excite l'appétit, aide à la digestion, & dissout les matieres gluantes qui se trouvent dans l'estomach : elle est bonne dans le dégoût & dans l'indigestion : étant mangée seule à l'huile & au vinaigre, elle excite les urines, & irrite légérement les parties destinées à la sécrétion & à l'évacuation de la semence ; c'est pourquoi on l'employe dans les compositions destinées à reveiller l'amour ; mais comme elle est très-chaude de sa nature, elle ne convient pas aux tempéramens chauds & bilieux, ni à ceux qui ont l'estomach brûlant : sa semence s'employe en Hyver au défaut des feuilles, & produit les mêmes effets : elle a le premier rang

DE LA ROQUETTE.

parmi les semences anti-scorbutiques, & entre dans tous les médicamens propres au scorbut ; on l'ordonne à la dose d'un gros, concassé & infusé dans un verre d'eau distillée de Cocléaria, & à son défaut on se sert également de la feuille, qu'on mange crue, ou du suc qu'on en tire & qu'on boit mêlée dans du Vin : on fait bouillir aussi la feuille dans les bouillons & les aposêmes qu'on ordonne pour cette maladie, en observant de ne les laisser bouillir que légérement ; car elles perdent leur saveur & leur vertu en les laissant trop long-temps au feu : sa graine est encore un excellent préservatif contre l'apoplexie, la paralysie, & les affections soporeuses ; il faut en mâcher tous les matins à jeun quinze à vingt graines seules ou mêlées avec celles de Cumin ; l'usage en est très-favorable, principalement aux vieillards ; & différens Auteurs assurent en avoir vû des ef-

fets ſurprenans : elle a encore la vertu de faire ſaliver beaucoup, & elle eſt favorable par-là aux pituiteux : la décoction de ſes feuilles priſes avec du ſucre eſt bonne auſſi pour guérir la toux des enfans.

La Roquette Sauvage eſt conformée un peu différemment de la précédente : ſa racine eſt blanche, épaiſſe & longue ; ſa tige eſt fort branchue, creuſe, canelée & velue ; ſes feuilles ſont découpées comme celles du Piſſenlit, d'un verd foncé, liſſes, d'une ſaveur brûlante ; ſes fleurs ſont jaunes, diſpoſées comme celles de la précédente ; & aux fleurs ſuccédent des ſiliques longues, anguleuſes, remplies de graines ſemblables à celle de la Moutarde ſauvage : toute la plante répand une odeur forte qui ne plaît pas à tout le monde : ſa ſaveur eſt auſſi âcre, brûlante, & amère ſur la fin.

Cette plante croît naturellement

DE LA ROQUETTE.

dans les lieux incultes & arides, & particuliérement dans les vieux murs: elle a toutes les mêmes qualités de la précédente pour la médecine, elle la surpasse même; mais en aliment elle irrite davantage le goût par son âcreté; cependant les gens de la campagne la mangent également en Salade, sur-tout dans les pays chauds: on la mange aussi hachée menu sur des tartines de beurre comme le Cran.

La premiere éspéce se seme dans les jardins au mois de Mars, & ne demande aucun soin particulier; toute terre lui est propre: on recueille sa graine au mois de Juillet & d'Août, & se conserve bonne deux ans.

CHAPITRE LXXI.

Description de la RUE ; ses différentes espéces, ses propriétés, sa culture, &c.

De la Rue.

LA Rue est une espéce de plante aromatique qui est vivace ; il y en a trois espéces, la Rue domestique, la Rue sauvage, & la Rue à feuille menue.

La Rue domestique fait sa racine ligneuse, jaune & garnie de plusieurs fibres ; elle croît en maniere d'arbrisseau, & étant bien cultivée elle s'éleve jusqu'à cinq & six pieds ; ses tiges sont grosses comme le doigt, ligneuses, rameuses, couvertes d'une écorce blanchâtre, ses feuilles sont divisées en plusieurs piéces, petites, oblongues, charnues, un peu grasses, lisses, de couleur de verd de mer, rangées par paires sur une côte terminée par

DE LA RUE.

une impaire ; ſes fleurs naiſſent aux ſommités des branches, petites, compoſées de quatre petales de couleur jaune-pâle ; aux fleurs ſuccédent des fruits compoſés ordinairement de quatre capſules aſſemblées contre un noyau, & chaque capſule renferme pluſieurs ſemences qui ont le plus ſouvent la figure d'un petit rognon de Coq, qui ſont anguleuſes & de couleur noire : toute la plante a une odeur fort déſagréable, & un goût âcre & amer.

La Rue ſauvage différe de la précédente en ce que ſa tige eſt plus baſſe, & en ce que ſes feuilles ſont diviſées en parties plus longues & plus étroites, d'un verd plus obſcur, d'une odeur plus forte, & d'un goût plus âcre ; pour tout le reſte même reſſemblance.

La Rue à feuille menue fait ſa racine ligneuſe & blanche, aſſez groſſe ; ſes feuilles ſe renverſent ſur terre, & ſont diviſées fort menu, de cou-

De la Rue.

leur verd-pâle, d'une odeur très-forte & d'un goût âcre; il s'éléve quelquefois d'entre ces feuilles deux ou trois tiges diviſées en rameaux qui ſont terminées par des bouquets de fleurs pareilles à celles des eſpéces précédentes, mais plus petites, de couleur jaune-pâle; elles ſont ſuivies par des fruits compoſés comme les autres de quatre capſules qui renferment des ſemences menues, noires & âcres : ces deux dernieres eſpéces croiſſent naturellement en Languedoc & en Provence, dans des lieux pierreux & incultes.

On ne fait en France aucun uſage de cette plante dans les alimens, mais en Italie on mange avec plaiſir ſes jeunes pouſſes en Salade, & même ſans aucun aſſaiſonnement; elle n'y a point l'âcreté & la mauvaiſe odeur qu'elle a ici, & c'eſt au climat ſans doute qu'elle en a l'obligation.

Nous nous en tenons ici à ſes vertus pour la ſanté, & c'eſt la premiere qui

De la Rue. est la plus communément employée ; elle est hystérique, céphalique, stomachale, vermifuge, carminative, anti-scorbutique, cordiale & vulnéraire : c'est une des plantes qui réunit le plus de vertus ; une ou deux pincées de ses feuilles fraîches, infusées dans un verre de Vin blanc, ou bien une dragme de sa poudre quand on les a fait sécher, est très-propre à rétablir le cours des mois, & à appaiser les vapeurs hystériques; on peut encore pour les mêmes maladies, faire bouillir dans du Vin une petite poignée de ses feuilles avec autant d'Hyssope, & en boire un verre chaud ; la conserve des feuilles & des fleurs dissipe les indigestions, & l'huile qu'on en tire tue les vers; on en imbibe un peu de coton qu'on met dans le nombril des Enfans, & au défaut de cette huile son suc exprimé fait le même effet, on peut même en faire boire quelques cuillerées à jeun, mêlées avec de l'eau de Chiendent ; la décoction

décoction de ces feuilles prise en lavement, ou appliquée en cataplasme sur le ventre, est souveraine pour la colique ; l'huile d'olive dans laquelle on a fait infuser les feuilles & les semences de cette plante est encore un puissant remède pour le même mal, & l'huile essentielle qu'on en tire est un des meilleurs qu'on connoisse pour la passion hystérique ; la feuille est très-propre pour les écroueiles, on en fait manger à jeun avec du pain, trois ou quatre, aux enfans affligés de cette maladie, pendant une suite de temps, & ce remède simple a souvent opéré leur guérison ; s'ils y ont trop de répugnance, on peut leur faire avaler trois onces de suc épuré de ces feuilles ; deux cuillerées du même suc mêlées avec autant de bon vin sont très-bonnes encore pour se garantir du mauvais air dans les maladies contagieuses, on peut même augmenter la dose jusqu'à un verre, & on en

DE LA RUE.

prend un le matin, & un autre quatre heures après le dîner. On en compose un vinaigre en Italie, qui sert de préservatif dans ces sortes de cas, & principalement pendant le temps de l'intempérie qui regne tous les ans du côté de Rome, depuis la saint Jean jusqu'à la Toussaint. La maniere de le composer est de faire infuser les feuilles de cette plante dans le plus fort vinaigre, en y ajoûtant un peu de Pimprenelle, de la Bétoine, quelques gousses d'Ail, des Noix & des Bayes de Geniévre, avec un peu de Camphre; la dose est d'une cuillerée pour le matin, & autant pour l'après midi; la feuille est encore fort utile pour les Epileptiques, étant froissée & introduite dans les narines au moment de l'accès; la décoction des feuilles est aussi un excellent gargarisme pour les gencives des scorbutiques, & pour ceux qui ont la petite vérole; ce gargarisme resoud les grains qui sont au-

tour de la gorge ; on en peut baſſiner auſſi le tour des yeux; on aſſûre de plus que le ſuc exprimé de cette feuille qu'on pile dans un peu de vinaigre & de ſel, guérit les morſures des ſerpens & des chiens enragés ; on en avale trois ou quatre onces, & on applique le marc ſur la morſure, on a auſſi l'expérience que ces feuilles appliquées ſur les deux pouls empêchent l'yvreſſe : voici encore une vertu particuliere de cette plante, en faiſant bouillir quelques chemiſes dans une décoction de ſes feuilles & d'eau naturelle, il ne s'y engendre jamais de poux, reméde utile à ceux qui par la nature de leur chair ſont ſujets à cette vermine. DE LA RUE.

Tant de vertus annoncent aſſez qu'un Jardin ne doit jamais être ſans quelques pieds de Rue, pour la trouver au beſoin ; c'eſt une plante d'ailleurs qui ne donne aucun ſoin, & qui une fois plantée, demeure abandonnée à elle-même; elle ne craint rien

DE LA RUE.

des mauvais temps, se conserve longues années dans la même place, & s'accommode de toutes sortes de terre, pourvû qu'elle soit un peu exposée au soleil qui perfectionne ses vertus ; on la multiplie de graines, de boutures, ou de pieds enracinés. La troisiéme espéce est sujette quelquefois à périr en pleine terre quand les Hyvers sont rudes & longs ; mais comme les deux autres nous suffisent bien & qu'elles sont à toute épreuve, on peut se dispenser de faire aucuns frais pour celle-ci.

CHAPITRE LXXII.

Description du SALSIFIX D'ESPAGNE ; ses propriétés, sa culture, &c.

DU SALSIFIX D'ESPAGNE.

LE mérite du Salsifix d'Espagne, qu'on nomme autrement Scorsonere, consiste dans sa racine, qui est une des meilleures & des plus saines.

DU SALSIFIX D'ESPAGNE.

Cette racine eſt noire à l'extérieur, blanche en-dedans, & de la groſſeur du petit doigt, preſqu'égale aux deux extrémités & fort droite, quand la terre eſt bien meuble; mais dans beaucoup de terreins elle vient fourchue.

Sa feuille eſt fort étroite juſqu'au tiers de ſa longueur, elle s'élargit enſuite précipitamment, & ſe termine en pointe très-déliée; enſorte que ſon plein, qui eſt d'un pouce environ, ſe trouve placé aux deux tiers de ſa longueur, qui eſt de huit à neuf pouces; ſes bords ſont garnis de petites pointes, en forme de dents de ſcie, inégalement placées, & ſa couleur eſt d'un verd de pré: ſa tige eſt ronde & déliée, légérement canelée, moëlleuſe & branchue, garnie de quelques feuilles d'intervalle en intervalle, & haute de trois pieds environ; ſes fleurs ſont placées à l'extrémité de ſes petites branches, dif-

DU SALSIFIX D'ESPAGNE.

posées comme une Marguerite, de couleur jaune : les pétales qui la composent sortent d'une espéce de bouton allongé, qui grossit à mesure que la fleur se passe, & qui renferme la semence, qui venant à meurir, rompt le calice & s'écarte en forme de houppe de la grosseur d'une boulle de Billard, ayant une aigrette à l'extrémité de chacune de ses graines qui sont longues, menues & blanches.

Sa racine sert d'aliment en maigre depuis la Toussaint jusqu'à Pâques ; mais c'est principalement dans le Carême qu'on en fait usage : on l'assaisonne à la sauce blanche, ou on la frit avec une pâte comme les Artichauts. Les bons Cuisiniers l'accommodent encore de plusieurs autres façons, & lui donnent différentes formes ; on en fait aussi des entremets en gras qui sont estimés.

Elle a ses propriétés de même pour la santé ; sa principale qualité est

d'être cordiale & sudorifique : on l'employe dans toute les tisannes qu'on fait pour les maladies suspectes de malignité, & dans la petite vérole principalement ; elle est bonne contre la morsure des Serpens, & autres bêtes venimeuses ; on l'ordonne aussi pour provoquer les mois des femmes : ses feuilles ont de même leurs vertus, & entrent dans la composition de plusieurs eaux distillées qu'on prend pour les maux de poitrine. Cette plante, par conséquent, mérite sa place dans un Potager.

DU SALSIFIX D'ESPAGNE.

Sa culture est à-peu-près la même que celle des autres racines ; on seme la graine à la fin d'Avril dans les terreins secs, & à la mi-Mai dans les terres fortes ; quand on la seme plutôt elle est sujette à pourrir, il faut que la terre soit un peu échauffée pour la faire germer & lever ; elle demeure pour l'ordinaire quinze jours ou trois semaines avant que de sortir :

DU SALSIFIX D'ESPAGNE.

on peut auſſi la ſemer au mois d'Août. La terre doit être parfaitement meuble & bien préparée, ſans motte ni pierre ; car mieux elle eſt travaillée, plus la racine pique avant & vient droite & unie, en quoi conſiſte ſon principal mérite ; dans les terres fortes elle eſt ſujette à venir fourchue, verreuſe, & par conſéquent mauvaiſe, à moins qu'on ne l'allége avec beaucoup de terreau, qu'on mêle bien avec la terre ; il faut d'abord donner un labour très-profond dans le mois de Novembre, & un ſecond avant que de faire la ſemence ; & lorſqu'on peut la placer dans un terrein nouvellement défoncé elle s'y trouve encore mieux : au défaut de cette ſituation, la terre qu'on lui deſtine doit avoir été fumée l'année précédente, & occupée par des plantes qui ne l'ayent pas trop effritée ; comme, par exemple, les Choux : on doit bien ſe garder au reſte de la fumer avant que de ſemer :

car toutes les racines viendroient contrefaites.

DU SAISSIX D'ESPAGNE.

On ſeme la graine en bordure ou en planche, par rayon à ſept ou huit pouces de diſtance l'un de l'autre, & après que la ſemence eſt faite, ou même avant que de la répandre dans les rayons, il faut laiſſer hâler la terre pendant quelques heures ; on ſeme enſuite, & on la marche légerement, on la recouvre après, & on paſſe le rateau pour unir la terre ; le lendemain quand elle eſt un peu hâlée, on la mouille bien, & on continue de deux en deux jours, ſi le temps eſt au ſec, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien levée ; il eſt même à propos, quelques jours avant qu'elle ne leve, de lui donner un coup de rateau, pour rompre la croute qui s'y fait deſſus, & lui faciliter ſa ſortie de terre.

Nos Maréchés d'Aubervilliers, qui en ſement des champs entiers, ne prennent pas tant de précautions ; mais ils

doivent à la conſtitution de leur terre l'avantage qu'ils ont de pouvoir s'en affranchir : cette terre dont les parties ſont ſouples & déliées, ne ſe ſcelle & ne ſe fend preſque jamais, elle ne ſe ſéche pas non plus ſitôt que beaucoup d'autres, & les racines de toutes ſortes de plantes s'y font jour avec une facilité qui n'eſt pas ordinaire ; elle a peut-être d'ailleurs des ſels & des nitres particuliers, qui font profiter cette racine dans une année autant qu'elle fait en deux dans la plûpart des autres terreins: ce qui fait qu'ils la levent au bout de l'année, & que par-tout ailleurs on la laiſſe deux ans en place pour l'avoir d'une groſſeur raiſonnable : il ne faut donc pas les prendre pour modéles à cet égard.

DU SALSIFIX D'ESPAGNE.

Six ſemaines après que cette racine eſt levée, il faut l'éclaircir & laiſſer deux bons pouces d'intervalle entre chaque pied, on les ſarcle en même temps, & on les mouille après pour

raſſûrer les terres & remplir les vuides; paſſé cela, on ne les arroſe plus.

DU SAFRAN D'ESPAGNE.

Cette plante, différente en ceci de toutes les autres racines, porte ſa graine la même année qu'elle eſt ſemée, ſans que la racine en reçoive aucune altération; dès la fin de Juin elle commence à faire ſon montant, & elle ſe trouve meure en Juillet.

Il faut avoir attention à la retirer à meſure qu'elle s'épanouit, car le moindre vent l'emporte; & les Oiſeaux d'ailleurs, qui en ſont très-gourmands, la ſecouent & la mangent: on doit y faire une revuë deux ou trois fois tous les jours pour la ramaſſer.

Lorſqu'elle eſt tout-à-fait cueillie, il faut couper toutes les tiges à fleur de terre, & la mouiller amplement, elle reverdit bientôt après; il n'y a plus d'autre façon à lui faire.

Si on en veut manger pendant l'Hyver, on en tire ce qu'on veut à-

Du Salsifix d'Espagne.

la fin de Novembre, & on l'enterre dans la ſerre ou dans une tranchée, comme je l'ai expliqué pour d'autres Plantes : mais ſi on la réſerve pour le Carême, on ne l'arrache qu'au fur & à meſure qu'on la conſomme, & elle eſt toujours meilleure, fraîchement tirée de terre.

Ce que je viens de dire, c'eſt autant qu'on voudroit la manger la premiere année ; mais comme cela ne ſe peut guère dans les jardins particuliers, on la laiſſe en place ſans aucun ſoin, juſqu'à ce qu'on veuille en jouir, à la fin de la ſeconde ou de la troiſiéme année : on ſe contente ſimplement de la ſerfouir à l'entrée du Printemps, lorſqu'elle commence à pouſſer ſes nouvelles feuilles qui la font reconnoître ; car pendant l'Hyver toute ſa fane périt.

Peu de temps après, elle pouſſe ſa tige qui s'éléve & fournit beaucoup plus que celle de la premiere année ; ſa

graine meurit auſſi plutôt, & ſe trouve bonne à cueillir au commencement de Juillet : on doit la préférer à celle de la premiere année, & la raiſon en eſt que le pied qui a plus de force la nourrit mieux. Elle ſe conſerve bonne deux ans.

DU SALSIFIX D'ESPAGNE.

Dans les endroits voiſins des bois, où on eſt accablé d'Oiſeaux, il eſt très-difficile de la ſauver en cette ſaiſon, où les grains ni aucune autre graine ne ſont encore meurs ; & on eſt obligé ſouvent de la faire garder ſi les épouvantails ne ſuffiſent pas ; car ſans attendre même qu'elle ſoit meure, ils percent l'enveloppe du bouton & la mangent verte : pour obvier au moins en partie à leur dégât, lorſqu'on n'a pas la commodité de la faire garder, on peut pratiquer ce que je fais ; c'eſt de couper tous les boutons qui commencent à jaunir, ſans attendre qu'ils s'ouvrent, & de les étendre ſur un drap au ſoleil ; bientôt a-

DU SALSIFIX D'ESPAGNE.

près ils se développent, & la graine en est également bonne. Cette graine est sujette encore à un autre fleau qui est la nuille, laquelle s'attache aux tiges & les fait périr ; à cela point de reméde : ainsi il faut en réserver plus que moins, pour n'être pas au dépourvû.

Cette plante a pour ennemi le Ver d'Hanneton, qui coupe sa racine ; dès qu'on apperçoit quelque pied dont la feuille fane, il faut le chercher promptement, sans quoi il ruineroit des rayons entiers : la Taupe y fait aussi quelquefois bien du ravage, il faut y veiller & la prendre.

CHAPITRE LXXIII.

Description du SALSIFIX COMMUN ; ses propriétés, sa culture, &c.

LE Salsifix commun, qu'on nomme autrement Salsifix blanc, différe du Salsifix d'Espagne, dont je viens de parler, par sa racine, qui est blanche en dehors comme en dedans ; elle vient plus grosse aussi, & moins sujette à fourcher. DU SALSIFIX COMMUN.

Sa feuille est très-étroite & lisse, formée en gouttiere, longue de douze à quinze pouces, & d'un verd d'eau blanchâtre ; sa tige est branchue, assez grosse, haute de trois ou quatre pieds, sa fleur est d'un rouge violet formée en soleil, elle est placée à l'extrémité de ses tiges, & sort d'un bouton allongé de la même maniere que le Salsifix d'Espagne ; mais le bouton & la fleur

DU SALSIFIX COMMUN.

sont beaucoup plus groſſes : après que la fleur eſt paſſée, le bouton s'ouvre & la graine s'écarte de la même maniére en forme de houppe, chaque graine étant accompagnée de ſon aigrette : cette graine eſt plus groſſe du double que celle du Salſifix noir, un peu plus longue auſſi, & ſa couleur eſt griſe ou cendrée.

La racine, quoique moins efficace que la premiére eſpéce, ſert à ſon défaut aux mêmes uſages pour les maladies ſuſpectes de malignité ; je n'en dirai point davantage.

Cette racine, quoique moins relevée en goût que l'autre, ſert néanmoins très-utilement pendant le Carême, & fait un aliment fort ſain ; on la mange apprêtée de la même maniere, je ne répéterai pas ce que j'en ai dit.

Elle a l'avantage ſur la noire de n'occuper la terre qu'une année ; on la ſeme en Avril ou en Mai, ſuivant les

terreins, elle eſt bonne à lever dès la Touſſaint; mais on la réſerve communément pour le Carême : on la cultive du ſurplus comme l'autre, & elle demande même qualité de terre.

Elle réſiſte aſſez ordinairement aux gelées & à tous les mauvais temps, ainſi il n'eſt pas beſoin de l'arracher pour s'en ſervir au Carême ; mais ſi on veut en faire uſage pendant l'hyver, il faut en arracher aux environs de Noël, la quantité dont on préſume avoir beſoin & la mettre en ſerre dans du ſable frais, ou l'enterrer dans une tranchée qu'on fouille dans le jardin, & qu'on a ſoin de bien couvrir pendant les gelées.

On laiſſe en place la quantité qu'on veut garder pour graine, & ſi on craint que les gelées l'endommagent, quoiqu'il y ait peu de riſque, on peut couvrir la place avec des feuilles ſéches ; les fumiers ſont trop précieux pour les employer à cet uſage.

DU SALSIFIX COMMUN.

Sa fane séche entierement pendant l'Hyver ; mais dès que le Printemps arrive, on voit la feuille repousser ; & on lui donne aussi-tôt un petit binage ; bientôt après elle fait sa tige, & sa graine se trouve meure au mois de Juillet.

Il y a les mêmes précautions à prendre qu'à l'autre pour la pouvoir conserver ; les Oiseaux la dévorent en partie, & le vent emporte le reste, si on n'est habile à la prendre au moment qu'elle épanouit pour faire sa houppe ; il y a pourtant un moyen que je pratique pour se défendre du vent, c'est de couper avec des ciseaux les boutons à fleur au-dessus de la graine, quand ils commencent à jaunir ; il est aisé de juger de la place qu'elle occupe dans le bouton pour ne pas l'endommager : cette opération procure un second bien qui est de ramasser la graine nette, car le ciseau emporte les aigrettes qui donnent prise au vent, & on n'a pas

la peine de la nettoyer, ce qui eſt une ſujétion.

DU SALSIFIX COMMUN.

Après l'avoir ramaſſée, on la laiſſe encore un jour ou deux expoſée au ſoleil ſur un drap; on la vanne: & on l'enferme; elle n'eſt bonne à ſemer ſûrement que la premiere année; à la ſeconde il en léve encore quelquefois une partie; mais il n'y faut pas faire un fond certain.

CHAPITRE LXXIV.

Deſcription de la SARIETTE; *ſes différentes eſpéces, ſes propriétés, ſa culture, &c.*

DE LA SARIETTE.

CETTE plante n'eſt pas d'une grande utilité pour la vie; cependant comme elle ſert quelquefois, & qu'elle a d'autres propriétés, il faut lui donner rang avec les autres: on l'appelle indifféremment Sariette, Sadrée, & Savorée.

DE LA SARIETTE.

Il y en a quatre espéces, mais on n'en cultive qu'une utilement ; la seconde même ne nous est connue que par relation ; & les deux autres, qui sont peu repandues, n'ont de mérite que celui de faire le plaisir des curieux.

La premiere espéce que nous cultivons, forme une touffe arrondie & branchue régulierement, d'un pied environ d'étendue & de même hauteur ; sa racine est simple, petite & ligneuse ; son bois est dur & ressemble à du bois sec ; ses feuilles sont étroites & oblongues, tenant le milieu entre celle du Thim & celle de l'Hyssope ; ses fleurs sortent de place en place des aisselles des feuilles, elles sont formées en gueule, parfaitement semblables à celle du Thim, de couleur blanche, tirant sur le purpurin : lorsqu'elles sont passées, il leur succéde des semences menues, presque rondes, de couleur d'ardoise, enfermées dans des capsules qui ont ser-

vi de calice aux fleurs.

DE LA SARIETTE.

Son principal mérite dans la cuiſine eſt de relever le goût des Féves de Marais, avec leſquelles elle s'allie fort bien; & il faut pour cet effet en ſemer un peu ſur couche, qu'on replante enſuite au pied de quelque mur bien expoſé, pour qu'elle vienne en même temps que les premieres Féves; elle entre auſſi quelquefois dans certaines ſauces qui demandent des herbes fortes : les Allemands la mettent dans leur Choux confits, qu'ils appellent *Saur-kraudlt*, & prétendent qu'elle ſert à les conſerver plus longtemps.

Elle eſt beaucoup plus utile dans la médecine, & ſi bonne qu'on l'appelle la ſauce aux pauvres gens : elle rétablit & fortifie l'eſtomac; ſa décoction ſeringuée dans l'oreille eſt très-bonne dans les affections ſoporeuſes pour réveiller les malades; elle eſt également utile en gargariſme pour le re-

DE LA SARIETTE.

lâchement de la luette, & pour l'inflammation des amygdales. La poudre de ſes feuilles ſéchées bûe dans un verre de Vin, ſoulage les maux de poitrine. Quelques Auteurs étendent ſes vertus beaucoup plus loin; mais je m'en tiens à celles qui ſont le plus éprouvées.

Sa culture eſt fort ſimple, elle vient aiſément en toute terre, & ſi aiſément qu'elle ſe reproduit d'elle-même tous les ans, ſans aucun ſoin, dans les places où il y en a eu une fois : on peut s'en ſervir à tout degré de force juſqu'à ce qu'elle monte en graine, & pour la recueillir on la laiſſe meurir au point qu'elle commence à ſe détacher des premieres capſules; pour-lors on arrache les pieds entiers, & on les lie en paquets, qu'on ſuſpend à un plancher : elle n'a pas beſoin d'être expoſée au ſoleil; l'air ſuffit pour la perfectionner. Elle ſe conſerve bonne quatre à cinq ans, lorſqu'on la

laisse dans ses capsules.

DE LA SARIETTE.

Ceux qui sont dans le cas d'avoir besoin de cette plante pendant l'Hyver, doivent en arracher la quantité qu'ils jugent à propos, avant qu'elle ne fleurisse, & la faire sécher à l'ombre, attachée à un plancher qui ne soit pas extrémement exposé aux mouches.

La seconde espéce, qu'on nomme la Sariette de Candie, ne nous est connue, comme je l'ai dit plus haut, que par reputation; & il ne m'a jamais été possible de la voir. Suivant M. Chomel, qui en fait une courte description, son odeur est beaucoup plus agréable que celle dont j'ai parlé, & on en tire une huile essentielle qui a de grandes vertus: il compare ses propriétés à celles du Thim, & n'en dit pas davantage; mais c'en est assez pour nous faire regretter de ne la pas connoître. Il me paroît cependant qu'étant commune

DE LA GARIETTE.

en Candie, dont l'éloignement n'eſt pas bien conſidérable, les curieux en Botanique ne devroient pas en demeurer privés.

Les deux autres que j'ai vûes ſans les avoir cultivées, ſont toutes deux vivaces, & forment un arbuſte aſſez élevé; l'une a la feuille oblongue à-peu-près comme celle de l'Eſtragon, & porte à ſes ſommités des bouquets de fleurs d'un blanc bleuâtre, portées ſur une groupe de petits calices, entaſſés les uns ſur les autres, auſquels ſuccéde une graine petite & allongée, de couleur rouſſâtre, par laquelle elle ſe produit : on peut auſſi la multiplier de ſes rejettons. Il faut l'élever dans des pots qu'on ſeme dans la ſerre aux approches des gelées.

L'autre a la feuille menue & allongée, & pouſſe de petites fleurs blanches tout le long des rameaux, qui s'épanouiſſent imperceptiblement; & comme elle eſt fort délicate, il faut l'enfermer

l'enfermer de bonne heure dans une ſerre chaude ; elle y conſerve ſa feuille tout l'Hyver. DE LA SARIETTE.

Je ne connois aucune qualité utile à ces deux eſpéces ; & les Auteurs n'en ont rien dit.

CHAPITRE LXXV.

Deſcription de la SAUGE ; *ſes différentes eſpéces, ſes propriétés, ſa culture, &c.*

LA Sauge eſt une plante vivace & aromatique ; j'en connois quatorze eſpéces différentes, & je ſçais qu'il y en a encore quelques autres moins remarquables que je paſſerai ſous ſilence. DE LA SAUGE.

Ces quatorze eſpéces ſont la grande Sauge, la Sauge franche, la petite Sauge de Provence, la grande Sauge à fleur purpurine, la Sauge d'Eſpagne à fleur blanche, la Sauge d'Eſpagne à feuille

DE LA SAUGE. de Lavande, la Jaune panachée, la Frisée, celle qui porte des bayes, la petite Sauge du Levant à large feuille, la grande Sauge du Levant, la Sauge d'Afrique à fleur jaune, la Sauge d'Afrique à fleur violette, & la Sauge de montagne.

La grande Sauge, autrement nommée la grande espéce, & en Botanique *Sphacellus Theophrasti*, fait une racine ligneuse, & garnie de beaucoup de fibres; sa feuille est allongée en ovale, médiocrement pointue, épaisse & chagrinée, d'un verd d'eau, couverte d'un petit duvet blanc, portée sur une queuë rougeâtre, d'une odeur & d'une saveur forte & aromatique; elle pousse plusieurs tiges branchues & ligneuses, velues & rougeâtres aux extrémités, qui s'élévent à trois pieds environ; ses fleurs naissent au bout des tiges, & sont portées sur des espéces d'épis; elles sont de couleur bleu-cendré, & forment un tuyau découpé

DE LA SAUGE.

par le haut en deux levres, dont la supérieure eſt voutée, & l'inférieure diviſée en trois piéces : de la partie antérieure de cette fleur s'élévent les étamines attachées enſemble, & diſpoſées de telle ſorte qu'elles ne repréſentent pas mal l'os Hioide ; le calice eſt un cornet qui pouſſe du fond un piſtil compoſé de quatre embrions ; ce piſtil s'emboëte dans un trou qui eſt au bas de la fleur, & ces embrions deviennent dans la ſuite autant de ſemences preſque rondes, enfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur.

La Sauge franche que les Botaniſtes nomment *Salvia minor aurita, & non aurita*, eſt ſemblable en beaucoup de choſes à la précédente, mais elle eſt plus fournie en feuilles, & ne s'éléve pas ſi haut ; ſon bois eſt auſſi plus rouge & plus ligneux, & ſa feuille plus allongée & plus étroite, ayant quelquefois des oreilles à ſa baſe ; ſon

De la Sauge.

grain & ſa couleur ſont aſſez reſſemblants, de même que ſa fleur.

La Sauge de Provence, nommée *Salvia folio tenuiore*, a la racine & le bois de ſes tiges également ligneux; mais ſes feuilles ſont beaucoup plus petites, plus étroites, & en plus grande quantité, étant comme entaſſées les unes ſur les autres à l'extrémité des rameaux; ſa fleur eſt diſpoſée comme aux autres, mais d'un bleu plus vif.

La grande Sauge à fleur purpurine ne différe de la premiere qu'en ce que ſa fleur eſt rougeâtre, tirant ſur le pourpre, & que l'odeur en eſt plus forte.

La Sauge d'Eſpagne à fleur blanche différe des précédentes en ce que ſa feuille eſt longue & étroite, d'un verd jaunâtre; ſes tiges ſont auſſi vertes, peu velues, & ſa fleur blanche; elle s'éléve à deux pieds environ, & ne jette des rameaux qu'en petite quantité, & aſſez maigres.

La Sauge d'Eſpagne à feuille de La-

DE LA SAUGE.

vande se désigne par son nom, ayant la feuille longue & étroite, un peu dentelée, plus blanche que verte, & fort ressemblante par tous ces endroits à la feuille de Lavande; ses tiges sont aussi plus nues & plus blanchâtres qu'aux autres espéces.

La Jaune Panachée, qu'on nomme autrement l'Omelette, a la feuille jaspée de verd & de jaune, un peu obtuse; sur tout le reste, même ressemblance avec les autres.

La Frisée a la feuille large, presque ronde, dentelée & frisée sur les bords, portée sur une longue queuë, d'un verd d'eau pâle, douce sous le doigt comme la Guimauve, sans aucun grain marqué, & d'une odeur moins pénétrante que les autres; elle ne s'éléve qu'à un pied ou dix-huit pouces; sa fleur est bleue semblable aux autres.

La Sauge qui porte des bayes s'annonce par cette qualité particuliére; les Botanistes l'appellent par cette rai-

DE LA SAUGE.

ſon *Salvia baccifera* ; ſa feuille eſt formée en cœur, d'un verd tendre, jaunâtre & veloutée; ſes tiges ſont auſſi régulièrement vertes, & ſon odeur aſſez douce ; elle forme un arbuſte fort élevé, & rapporte des petits fruits de la groſſeur d'un pois, dans leſquels la graine ſe trouve renfermée.

La Sauge du Levant à large feuille eſt totalement différente de toutes les autres par ſa feuille qui eſt aîlée, diſpoſée comme celle du Roſier ; mais l'impaire qui la termine eſt conſidérablement plus grande que les ſegmens des côtés ; elle eſt auſſi très-velue, dentelée ſur les bords, & d'un verd de pré ; elle ne s'éléve point, & ſes tiges rempent ſur terre ; ſa fleur eſt bleue & fort grande.

La grande Sauge du Levant ne différe des premieres eſpéces que par ſa feuille, qui eſt plus grande.

La Sauge d'Afrique à fleur jaune s'éléve en arbriſſeau, ſa feuille eſt ar-

rondie, unie sur les bords, veloutée & d'un verd couleur de mer ; son bois est de couleur cendrée, & sa fleur d'un jaune doré.

La Sauge d'Afrique à fleur violette s'éléve de même en arbrisseau ; sa feuille est petite, presque ronde, un peu dentelée, d'un verd couleur d'eau blanchâtre ; son bois est couleur de noisette, & sa fleur violette.

La Sauge de montagne, autrement nommée la Sauvage, a la feuille grande, large & molle, & son odeur tire un peu sur celle de l'Ail ; sa fleur est jaunâtre, elle s'éléve à trois pieds & plus ; mais ses tiges meurent tous les ans, il faut la couper à fleur de terre à la fin de l'Automne, & elle repousse au Printemps ; elle croît naturellement dans les bois montagneux autour des buissons & des hayes.

Quelques-uns prétendent que toutes ces espéces de Sauge ne sont que des variétés de la premiere espéce qui

DE LA SAUGE.

croît naturellement dans la Provence, & que les différences qu'on y remarque ſont provenues peu à peu des changemens de terrein & de climat, auſſi-bien que de la culture : je ne ſçaurois admettre cette opinion, car ces eſpéces différent trop notablement entr'elles pour regarder ces différences comme de ſimples variétés ; on y trouve une diſproportion extrême dans la grandeur & la forme de la feuille, dans la couleur, dans le grain, & dans l'odeur même ; l'une s'éléve plus, l'autre moins ; l'une a la fleur bleue, l'autre violette ou jaune ; celle-ci porte des fruits, &c. A tous ces caractères on doit reconnoître une différence d'eſpéce, ou n'en plus admettre dans aucune autre plante ; car il s'enſuivroit delà qu'il n'y auroit plus qu'une eſpéce de Choux, qu'une eſpéce de Laitue, &c. parce que leur goût & leurs autres propriétés ſont toujours les mêmes du plus au moins : je conviens bien

que les changemens de terre & de climat diminuent ou augmentent la vigueur d'une plante, & ses vertus ; mais ils ne découpent pas sa feuille si elle ne l'est pas dans son origine; ils ne changent pas la couleur de la fleur du blanc au jaune. Qu'on transporte, si on veut, toutes ces espéces de Sauge sur les rochers de la Provence, d'où on prétend qu'elles tirent leur origine, & je suis persuadé qu'elles y conserveront toujours les mêmes caractères de différence qu'elles ont ici ; en un mot, l'une nous est venue d'Espagne, l'autre du Levant, l'autre d'Afrique, &c. Pourquoi prétendre que ces Regions si écartées les unes des autres, ayent puisé dans la même tige les espéces qu'elles nous ont communiquées, & que ces espéces n'ayent pas pris naissance naturellement dans leur propre sein ? Chacun en conclura ce qu'il jugera à propos.

DE LA SAUGE.

Les quatorze espéces dont j'ai fait la

DE LA SAUGE.

description ont toutes les mêmes vertus du plus au moins, les unes pouvant servir au défaut des autres; cependant la Sauge d'Espagne est réputée par les Botanistes pour la meilleure; la petite Sauge de Provence vient après, & la Sauge franche ensuite. La Sauvage a des qualités particulieres, dont je ferai un article à part.

Les feuilles & les fleurs de cette plante sont d'un usage très-utile & très-favorable dans les décoctions & fomentations aromatiques, pour fortifier les nerfs, pour raffermir les chairs, ramollir les tumeurs, & dissiper l'enflure des plaies; elle est bonne également dans le scorbut, sur-tout si on bassine bien les gencives avec moitié de son jus, & autant de suc de Cochlaria mêlé avec la Salsepareille & la Balauste; elle fait passer les fleurs blanches, mais il ne faut pas en donner aux femmes grosses, parce qu'elle pousse les régles; on prend l'infusion

DE LA SAUGE.

des feuilles intérieurement pour les vertiges, les vapeurs, l'assoupissement & les autres affections du cerveau, qui menacent de l'apoplexie, de la paralysie, &c. Elle ranime en même temps le mouvement des liqueurs & la circulation du sang; on en fait infuser huit ou dix feuilles dans undemi-septier d'eau bouillante qu'on boit tout les matins à jeun avec un peu de sucre pendant plusieurs jours; la même infusion est très-utile dans la suppression des régles & des urines, dans les indigestions & les foiblesses d'estomac, dans les vents, la colique, le crachement de sang; pour tuer les vers, débarrasser le poumon des Asthmatiques; l'effet en est encore plus certain en fumant la feuille comme le Tabac. L'infusion de cette feuille dans le Vin est souveraine aussi pour les maux de dents, en y ajoutant deux gros de bon Tabac: l'eau distillée de la Sauge dont on bas-

DE LA SAUGE.

fine les plaies, les modifie ; attirée par le nez elle arrête l'hémorragie, fortifie le cerveau & les membres, & en s'en lavant la bouche elle reſſerre les gencives ; enfin cette plante a tant de vertus, qu'elle paſſe dans l'eſprit de pluſieurs pour une plante univerſelle, & propre à tous les maux ; c'eſt pour cela qu'un Ancien a dit : *Cur moritur homo cui Salvia creſcit in horto*, & c'eſt ce qui l'a fait nommer *Salvia*, de *Salvus*, ſain : cependant, quoiqu'elle ſoit ſalutaire en tout pays, on accorde unanimement plus de vertus à celle qui croît dans les pays chauds, tels que la Provence. On prétend qu'elle attire les ſerpents & les crapaux qui s'entrelaſſent dans ſes branches, & qu'ils répandent leur venin ſur les feuilles : d'où il peut s'enſuivre de mauvais effets, outre qu'ils peuvent piquer ceux qui en approchent ; mais le reméde à cet inconvénient eſt de mêler quelques pieds de Rue qui les écartent.

De la Sauge.

La Sauge ſauvage, qui au ſentiment de M. Tournefort, eſt une eſpéce de Germandrée, a le mérite de plus que les autres d'emporter la jauniſſe & la fiévre tierce, en en prenant le ſuc ou l'infuſion dans du Vin; & pour l'hydropiſie on donne journellement ici l'infuſion de cette feuille dans du Vin blanc, dont on prend un verre de quatre heures en quatre heures, & on en éprouve de grands effets.

Cette plante pourroit ſe multiplier de graine; mais comme il eſt plus facile de la multiplier de boutures, ou de pieds enracinés, & qu'on en jouit plutôt, on s'en tient là pour les eſpéces qni peuvent paſſer l'Hyver en pleine terre; un vieux pied ſéparé en fournit une douzaine, plus ou moins, qu'on replante au Printemps, ou dans l'Automne, cela eſt égal; & comme l'uſage le plus ordinaire eſt d'en former des bordures autour des quarrés de Potager,

DE LA SAUGE

soit en dehors, soit en dedans, on tend un cordeau, & on ouvre une petite tranchée de sept à huit pouces de profondeur sur même largeur, & on l'enterre près-à-près jusqu'à l'extrémité de ses tiges, c'est-à-dire, à quatre pouces près, en foulant la terre avec le pied, après que la tranchée est comblée. Il est bien entendu qu'il faut raccourcir préalablement les racines; on n'y fait pas d'autre préparation, & il n'en manque point, pour peu que les pieds ayent des racines; cette plante n'est nullement délicate, elle ne craint ni la gelée, ni la sécheresse, ni l'humidité; cependant elle a plus de vertu dans les terreins secs que dans les terreins aquatiques; ainsi autant qu'on peut il faut la placer suivant son goût: elle se soutient dans la même place aussi long-temps qu'on veut; mais comme elle s'éléve & s'écarte trop, passé trois ans, & qu'elle fait un vilain effet aux yeux, il convient de la détruire

à cet âge, & de la renouveller.

DE LA SAUGE.

Lorſqu'on la replante de bouture, il faut un peu plus de précaution, & c'eſt au Printemps qu'on doit la planter; pour qu'elle ait le temps de s'enraciner pendant la belle ſaiſon. L'attention qu'il faut avoir, c'eſt de coucher les brins, d'appuyer le pied ferme deſſus, après qu'ils ſont recouverts de terre, & d'arroſer ſouvent, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien repris; mais le plus ſûr eſt de leur faire prendre racine ſur couche, & au bout de ſix ſemaines on peut les retirer avec un peu de motte, & les placer où on veut.

On obſervera que les deux Sauges d'Afrique, la Friſée & celle qui porte des bayes, ne paſſent pas l'Hyver en pleine terre, il faut les mettre dans des pots, & les enfermer dans la ſerre aux approches des gelées; au Printemps ſuivant on les enterre avec les pots à une bonne expoſition, car elles demandent beaucoup de chaleur.

CHAPITRE LXXVI.

Description du THIM ; ses différentes espéces, ses propriétés, sa culture, &c.

DU THIM. LE Thim est une plante aromatique & vivace, dont il y a cinq espéces principales, sans parler de plusieurs sortes de Thims sauvages connues sous le nom de Serpolet : ces cinq espéces sont le Thim Commun des Jardins à petite feuille, le Thim Panaché, le Thim de Crete, le Thim à Large Feuille, & le Thim Citroné.

Le Thim Commun fait une racine ligneuse, garnie de beaucoup de fibres ; il pousse une quantité de petits rameaux qui s'élévent à huit ou dix pouces, & qui forment une touffe pleine & arrondie ; ces Rameaux sont garnis dans toute leur étendue

DU THIM.

de petites feuilles oblongues & étroites, de couleur cendrée, d'une odeur forte & aromatique, & d'un goût âcre; ſes fleurs naiſſent en maniere de tête aux ſommets des Rameaux; elles ſont petites, purpurines, formées en gueule, découpées par le haut en deux levres; à la fleur ſuccéde une capſule qui renferme quatre graines preſque rondes.

Le Thim Panaché ne différe du précédent que par la panache de ſes feuilles, qui ſont en partie blanches & en partie cendrées, & conſéquemment c'eſt plutôt une variété qu'une différence d'eſpéce.

Le Thim de Crete s'éléve en arbuſte à douze ou quinze pouces de hauteur, & pouſſe beaucoup de rameaux greſles, ligneux, garnis de petites feuilles oppoſées, menues, étroites, blanchâtres, d'un goût âcre; ſes fleurs ſont diſpoſées de la même maniere que les autres.

Le Thim à Large Feuille s'éléve

DU THIM. moins que les précédens ; ſes rameaux s'abbattent contre terre, & ſont en fort grand nombre, ſes feuilles ſont oblongues & beaucoup plus grandes, d'un verd obſcur, & d'une odeur moins pénétrante ; il eſt fort ſemblable d'ailleurs aux autres, ſoit pour la racine, ſoit pour la fleur & la ſemence.

Le Thim Citroné ne différe du précédent que par l'odeur, qui approche de celle du Citron, d'où il tire ſon nom.

Ces cinq eſpéces ont à peu près les mêmes vertus ; cependant le Thim de Crete ſeroit préféré s'il étoit plus commun ; mais comme il eſt fort difficile à élever dans ce climat, on s'en tient aux autres, & particuliérement à la premiere eſpéce, qui ſe trouve dans tous les Jardins.

On l'employe en aliment avec les autres herbes fines, pour relever la ſaveur des viandes & du poiſſon, ſurtout des courts-bouillons ; il n'a pas d'autre utilité.

DU THYM.

En médecine on s'en ſert en beaucoup de cas, il eſt réſolutif, deſſicatif, atténuant, inciſif & diſcuſſif; il entre dans les décoctions & infuſions aromatiques & céphaliques dont on ſe ſert ſi communément en fomentation pour baſſiner les parties nerveuſes & muſculeuſes qui ſont affoiblies ou trop gonflées. Sa poudre mêlée avec le miel & la farine d'orge ſoulage la goutte ſciatique, étant appliquée ſur la partie ſouffrante en maniere de cataplaſme; il fortifie le cerveau, & atténue la pituite; ſon principale uſage eſt dans les affections tartereuſes des poumons, comme l'aſthme & la toux opiniâtre; on s'en ſert de même pour la colique venteuſe, pour exciter l'appétit, & aider à la digeſtion; il convient extérieurement aux humeurs froides, aux contuſions des yeux, à la goutte & à la paralyſie.

Cette plante ſe multiplie de graine, de bouture, & de pieds enracinés, mais

DU THIM. plus communément de cette derniere maniere que des deux autres; on la replante en Automne ou au Printemps de la même maniere que je l'ai dit pour la Sauge & pour la Lavande; la premiere eſpéce, la quatriéme & la cinquiéme réſiſtent aux Hyvers, & ne demandent aucun ſoin particulier; mais la ſeconde & la troiſiéme ont beſoin de la ſerre, il faut par conſéquent les élever dans des pots; on renouvelle celle des Jardins tous les trois ans, elle forme des bordures très-propres autour des quarrés de Potager, & au temps de la fleur elle répand une odeur très-agréable; c'eſt alors qu'on en coupe ce qu'on juge à propos pour les différens uſages où on veut l'employer; car la fleur augmente beaucoup ſa vertu, & comme c'eſt le fort de la ſéve, toutes ſes parties ſont plus ſpiritueuſes.

CHAPITRE LXXVII.

Description du TOPINAMBOUR ; *ses usages, sa culture, &c.*

DU TOPINAMBOUR.

VOICI le plus mauvais de tous les Légumes dans l'opinion générale ; cependant le peuple, qui est la partie la plus nombreuse de l'humanité s'en nourrit, je dois par conséquent placer ce légume avec les autres.

Sa racine est un assemblage d'une multitude de petites racines & de fibres, entre lesquelles naissent les bulbes qui y sont attachées ; sa tige est rameuse & élévée de trois à quatre pieds, de la grosseur du pouce, canelée, creuse & velue ; ses feuilles sont grandes, oblongues & pointues, un peu velues ; chaque rameau est terminé par une fleur jaune, radiée, formée en soleil, dont tous les pétales sont appuyés sur un calice disposé en

DU TOPINAMBOUR.

boule, qui renferme la graine ; cette graine eſt menue, de couleur brune. Ses fruits ſont de la groſſeur d'un œuf, quelquefois deux & trois fois plus gros, d'une forme baroque, garnis de pointes & de nœuds dans leur circonférence, de couleur blanche en dedans, & rougeâtre en dehors.

Ce fruit qui fait tout l'objet de la plante, ſe mange à la ſauce blanche, après avoir été cuit dans l'eau ; d'autres le fricaſſent au beurre avec l'Oignon ; ſon goût approche aſſez de l'Artichaut ou du Salſifix, mais il eſt mollaſſe & pâteux, il ſe conſerve tout l'Hyver juſqu'à Pâques.

On l'employe quelquefois dans la médecine, pour arrêter les cours de ventre, étant de ſa nature déterſif, aſtringent & pectoral ; on le mange cuit, ou on en boit la décoction.

Cette plante eſt venue originairement d'Amérique, du pays des Topinambours d'où elle tire ſon nom, &

on l'appelle auſſi Pomme de Terre, elle ſe multiplie de graine, ou de ſon propre fruit qu'on replante au mois de Mars, de la même maniere que la Truffe. Toute terre un peu meuble lui eſt bonne, & elle ne demande aucun ſoin particulier; on arrache les fruits aux approches des gelées, & on les met en tas dans la ſerre; d'autres courent l'évenement de l'Hyver, & les laiſſent en terre juſqu'au Carême.

DU TOPINAMBOUR.

CHAPITRE LXXVIII.

Deſcription de la TRIQUE-MADAME; *ſes propriétés, ſa culture, &c.*

LA Trique-Madame, que d'autres appellent Trippe-Madame, eſt une eſpéce de petite Joubarbe, qui croît naturellement ſur les vieux murs, mais que la culture a perfectionnée.

DE LA TRIQUE-MADAME.

Sa tige eſt petite, fibrée & noirâtre;

DE LA TRIQUE MADAME.

elle pouſſe pluſieurs tiges graſſes, charnues, tendres, rempantes, revêtues de beaucoup de petites feuilles oblongues, épaiſſes, graſſes, pointues, d'un verd bleuâtre ou rougeâtre, remplies de ſuc; ſes fleurs qui naiſſent au ſommet des tiges ſont petites à pluſieurs feuilles, diſpoſées en roſe, & de couleur jaune; aux fleurs ſuccéde un petit fruit qui renferme cinq graines.

L'uſage de cette plante ſe borne aux Salades, où on la mêle avec les autres fournitures, & elle a ſes partiſans, mais ce n'eſt pas le plus grand nombre.

On la ſubſtitue quelquefois en médecine à la Joubarbe, étant humectante & rafraîchiſſante, bonne en particulier pour les hémorrhoides.

Elle ſe multiplie de graine, de boutures & de rejettons; chaque pied fait beaucoup de bras, qui étant ſéparés & replantés forment autant de nouveaux pieds, elle réuſſit preſque également

lement de bouture, pourvû qu'on ait soin de les arroser souvent, & de les tenir à couvert du soleil pendant quelques jours. DE LA TRIQUE-MADAME.

On la met en planche à la distance d'un pied, & on l'arrose souvent, c'est ce qui la rend tendre.

CHAPITRE LXXIX.

Description de la TRUFFE; *ses différentes espéces, ses propriétés, sa culture, &c.*

VOICI une plante dont aucun Auteur n'a parlé, & vraisemblablement c'est par mépris pour elle qu'on l'a exclue de la classe des Plantes potageres; car elle est trop anciennement connue & trop répandue pour qu'elle ait pû échapper à la connoissance: cependant il y a de l'injustice à omettre un fruit qui sert de nourriture à une grande partie des DE LA TRUFFE.

DE LA TRUFFE.

hommes de toutes nations ; je ne veux pas l'élever plus qu'il mérite, car je connois tous ſes défauts, dont je parlerai ; mais j'eſtime qu'il doit avoir place avec les autres, puiſqu'il ſert utilement, & qu'il a ſes amateurs ; ce n'eſt pas ſeulement le bas peuple & les gens de la campagne qui en vivent dans la plûpart de nos Provinces, ce ſont les perſonnes même les plus aiſées des villes, & je puis avancer de plus, par la connoiſſance que j'en ai, que beaucoup de gens l'aiment par paſſion : je mets à part ſi c'eſt affection bien placée, ou dépravation de goût ; il a ſes partiſans, cela me ſuffit.

Il y a deux eſpéces de Truffes qui ne différent l'une de l'autre que par la couleur extérieure, l'une étant rouge & l'autre blanche, tirant ſur le jaune ; cette derniere eſt préférée, ayant moins d'âcreté que la premiere.

La plante qui la produit fait une quantité de racines ligneuſes, blan-

De la Truffe.

ches & menues, garnies de beaucoup de chevelu; le fruit naît entre deux terres, & tient aux racines par une espéce de pédicule au nombre de vingt ou trente, les uns plus gros, les autres plus petits; ce fruit est d'une forme allongée, arrondie aux deux extrémités, inégale, ayant des espéces d'yeux enfoncés tout-au-tour qui sont autant de germes de plante, la longueur de trois à quatre pouces sur dix-huit lignes environ de grosseur diamétrale: il est revêtu d'une pellicule qui se leve aisément quand il est cuit; sa chair est blanche & ferme, un peu aqueuse, sans aucune odeur. La plante pousse plusieurs branches à la fois qui sont dures & ligneuses, presque triangulaires, de couleur en partie verte & en partie rougeâtre, garnies de feuilles & de petits rameaux dans toute son étendue; ces feuilles sont disposées de la même maniere que celles du Rosier, & de grandeur approchante, d'un verd terne

De la Truffe.

& velues ; aux ſommités des tiges, il ſort des aiſſelles des feuilles quelques bouquets de fleurs, portées ſur une queuë aſſez longue : ces fleurs ſont d'une ſeule piéce, découpées en étoile, de couleur gris-de-lin, avec quelques étamines jaunes dans le centre, dont les pointes ſe réuniſſent & forment une eſpéce de quille ; elles ſont portées ſur un embrion qui ſe trouve au fond du calice, lequel ſe change en un fruit rond, de la groſſeur d'une petite noix, qui eſt d'abord verd, & qui jaunit en meuriſſant ; ce fruit eſt charnu, & renferme une quantité de petites graines, par leſquelles la plante ſe multiplieroit au beſoin ; mais on ne s'en ſert pas.

Ce fruit eſt ſuſceptible de toute ſorte d'aſſaiſonnements : on le coupe crud par tranches minces, & on le fait frire au beurre ou à l'huille, après l'avoir ſaupoudré légèrement de farine ; on le fait cuire dans l'eau, & après

lui avoir ôté sa peau, on le coupe par tranche, & on le fricasse au beurre avec l'oignon ; on l'apprête aussi à la sauce blanche ; d'autres le font cuire au vin ; mais la meilleure façon est de le hâcher après qu'il est cuit, & d'en faire une pâte avec de la mie de pain, quelques jaunes d'œufs & des herbes fines, dont on fait des boulettes qu'on fait roussir au beurre dans la casserolle : les gens du commun le mangent cuit simplement dans les cendres avec un peu de sel, & dans les montagnes on en fait du pain : il s'en fait enfin une consommation très-considérable, particulierement dans les Provinces voisines du Rhône, & outre qu'il sert de nourriture aux hommes, on en engraisse les animaux. J'avouerai cependant que c'est un manger fade, insipide, & fort à charge à l'estomac, mais il a un certain goût qui plaît à ses amateurs : que peut-on objecter contre ? Et quand on est accoutumé à une

DE LA TRUFFE.

chose combien ne perd-elle pas de ses défauts ? Un fait certain, c'est que ce fruit nourrit, & que par la force de l'habitude il n'incommode point ceux qui y sont accoutumés de jeunesse ; d'ailleurs il est d'un grand rapport & d'une grande œconomie pour les gens du bas état ; ces avantages peuvent bien balancer ses défauts. Il n'est pas inconnu à Paris ; mais il est vrai qu'il est abandonné au petit peuple, & que les gens d'un certain ordre mettent au-dessous d'eux de le voir paroître sur leur table ; je ne veux point leur en inspirer le goût que je n'ai pas moi-même ; mais on ne doit pas condamner ceux à qui il plaît, & à qui il est profitable.

Je ne lui connois aucune propriété pour la médecine, les Auteurs l'ont passé sous silence ; mais on avoit imaginé il y a quelques années d'en faire de la poudre à poudrer, qui pouvoit suppléer dans le temps de cherté des

grains à la poudre ordinaire : elle eut d'abord quelque succès, & le Miniſtère aida de ſa protection l'entrepriſe ; mais à l'uſage on lui reconnut le défaut d'être trop péſante, & de ne pas tenir ſur les cheveux, ce qui la fit échouer ; & il n'en eſt plus queſtion.

Cette plante ſe ſeme au mois de Mars ; elle demande une terre meuble & graſſe, labourée profondément ; les uns font des trous avec le plantoir & y jettent la ſemence ; d'autres font de rayons avec la binette, & la répandent dedans en la recouvrant de trois ou quatre pouces de terre, cette derniere façon eſt la meilleure : au reſte cette ſemence n'eſt autre que le fruit même qu'on coupe en ſix, huit ou dix morceaux, ſuivant ſa groſſeur ; car pourvû qu'il ſe trouve un œil dans chaque morceau il n'en faut pas davantage ; on peut également ſemer les petites Truffes tout entieres à la groſſeur d'une noiſette, qu'on met à

DE LA TRUFFE.

part tous les ans quand on les arrache ; on les espace à douze ou quinze pouces les unes des autres ; quand elles sont levées à une certaine hauteur on les serfouit, il n'y faut pas d'autre culture ; quelques-uns cependant leur coupent la fane à moitié, quand elle est à peu près à sa hauteur, pour faire mieux profiter le pied; d'autre l'abbattent contre terre, & jettent une béchée de terre dessus ; mais le plus grand nombre n'y fait rien, & j'ai éprouvé qu'il vient fort bien sans aucune de ces précaution ; on arrache les pieds aux environs de la Toussaint, & on détache les fruits, si la terre n'est pas trop scellée, la fourche convient mieux pour cela qu'aucun outil tranchant ; on laisse un peu ressuyer le fruit & on l'enferme ensuite, en observant qu'il ne faut pas une serre trop chaude, qui le feroit germer, ni une cave trop humide, qui le feroit pourrir, ni aucun lieu où la gelée puisse

pénétrer ; ſe trouvant bien placé, il ſe conſerve juſqu'après Pâques.

DE LA TRUFFE.

Je dirai un mot en paſſant d'une autre eſpéce de Truffe qui croît naturellement dans les étangs de quelques Provinces, particulierement dans le Bourbonnois & dans la Bourgogne; on la nomme de pluſieurs autres noms ; Truffe ou Truffle d'eau, Macre, Cornoüelle, Châtaigne d'Eau, Echarbot, &c. Ce fruit eſt produit par une plante aquatique ; ſa forme eſt cornue de la groſſeur d'une noix, ſon écorce brune, & ſon amande blanche ; ſon goût eſt doucâtre, approchant de celui de la Châtaigne ; on le prépare de différentes manieres pour le manger, les uns le font cuire dans la cendre comme les Marrons, d'autres à l'eau bouillante : on en fait du pain & une eſpéce de bouillie dans le Limoſin, dont les enfans ſont très-friands, quelques-uns les mangent cruds comme les noiſettes, & tous les Auteurs anciens &

DE LA TRUFFE.

modernes qui en ont parlé en remontant jusqu'à Dioscoride & Theophraste, l'ont loué comme un mêt rafraîchissant & un aliment utile ; on lui accorde même des propriétés pour certaines maladies ; étant cuit & appliqué en cataplasme sur les inflammations il les résout ; son suc est fort bon aussi pour les maladies des yeux, & sa décoction avec le miel en gargarisme est très-propre à nettoyer les gencives ulcérées.

FIN.

APPROBATION.

J'Ai lû par ordre de Monſeigneur le Chancelier un Manuſcrit, dont le titre eſt, *L'Ecole du Jardin Potager;* & j'ai cru qu'il pourroit être utile au Public. A Paris ce 27 Avril 1749.

SIMON.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS PAR LA GRACE DE DIEU, ROI DE FRANCE ET DE NAVARRE: A nos amés & féaux Conſeillers, les gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conſeil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra; Salut. Notre amé LE PRIEUR, Libraire à Paris, Nous a fait expoſer qu'il deſireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage qui a pour titre: *L'Ecole du Jardin Potager, ou l'Art de cultiver toutes les Plantes Potageres;* s'il Nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de Privilege pour ce néceſ-

faires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes, de faire imprimer ledit Ouvrage, en un ou plusieurs volumes, & autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de *six années* consécutives, à compter du jour de la date desd. Présentes. Faisons défenses à tous Libraires, Imprimeurs & autres personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangère dans aucun lieu de notre obéissance; comme aussi d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun Extrait sous quelque prétexte que ce soit d'augmentation, correction, changemens, ou autres, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, &

l'autre tiers audit Exposant ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts; à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, dans trois mois de la date d'icelles, que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caractères, conformément à la feuille imprimée attachée pour modèle sous le contrescel des Présentes, que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725: qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée ès mains de notre très-cher & féal Chevalier le Sieur Daguesseau, Chancelier de France, Commandeur de nos ordres, & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothéque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de notred. très-cher & féal Chevalier le

Sieur DAGUESSEAU, Chancelier de France ; le tout à peine de nullité desd. Présentes: du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayans cause pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la Copie des Présentes qui sera imprimée tout au long, au commencement ou à la fin dudit Ouvrage soit tenue pour dûement signifiée, & qu'aux Copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers & Secrétaires foi soit ajoutée comme à l'Original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles tous Actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant Clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires. CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Paris le septiéme jour du mois de Juin, l'an de grace mil sept cent quarante-neuf, & de notre Régne le trente-quatriéme. Par le Roi en son Conseil.

SAINSON.

Regiſtré ſur le Regiſtre XII. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 175. *fol.* 165. *conformément aux anciens Réglemens confirmés par celui du* 28. *Février* 1723. *A Paris le* 13. *Juin* 1749.

G. CAVELIER, *Syndic.*

Je ſouſſigné reconnois avoir cédé à M. Boudet moitié au Privilége du Livre intitulé : *L'Ecole du Jardin Potager, ou l'Art de cultiver toutes les Plantes Potageres*, ſuivant les conventions faites entre nous. A Paris, ce 10. Juin 1749.

LE PRIEUR.

Regiſtré ſur le Regiſtre XII. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris, fol. 166. *conformément aux Réglemens, & notamment à l'Arrêt du Conſeil du* 10 *Juillet* 1745. *A Paris, ce* 13 *Juin* 1749.

G. CAVELIER, *Syndic.*